Ягоды и фрукты

заготовки по-деревенски

Советы бабушки Агафьи

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Это поистине бесценная книга для любителей запасать впрок садовые и лесные фрукты и ягоды. Наша бабушка Агафья собрала множество оригинальных рецептов заготовок этих даров природы. Вы узнаете, как мариновать сливы, научитесь делать земляничный джем на яблочном соке, виноградный мед, яблочный сыр… Оригинальные сочетания ягод и фруктов дают потрясающий вкусовой эффект!

- Агафья Звонарева
  - АБРИКОСЫ
    - Компот из абрикосов ускоренным способом
    - Компот из половинок абрикосов
    - Компот из абрикосов и вишни
    - Компот с медом
    - Напиток с абрикосами
    - Абрикосы в собственном соку 1
    - Абрикосы в собственном соку 2
    - Абрикосы в собственном соку 3
    - Абрикосы в собственном соку натуральные
    - Пюре из абрикосов
    - Сок абрикосовый с мякотью
    - Сок абрикосовый с мякотью без стерилизации
    - Абрикосы в яблочном пюре
    - Пюре абрикосово-яблочное
    - Варенье из половинок абрикосов
    - Джем абрикосовый 1
    - Джем абрикосовый 2
    - Джем абрикосово-крыжовенный
    - Конфитюр абрикосовый
    - Сироп абрикосовый и конфитюр абрикосово-яблочный
    - Мармелад абрикосово-яблочный
    - Мармелад абрикосово-морковный
    - Пастила абрикосовая 1
    - Пастила абрикосовая 2
    - Засахаренные сушеные абрикосы
    - Абрикосы, высушенные половинками
    - Абрикосы, замороженные с сахаром
    - Абрикосы, замороженные в сахарном сиропе
    - Замороженное пюре из абрикосов
  - АЛЫЧА

- Компот из алычи 1
- Компот из алычи 2
- Компот из алычи ускоренным способом
- Напиток с алычой
- Варенье из алычи 1
- Варенье из алычи 2
- Сушеная алыча
- Пастила из алычи

- БРУСНИКА
  - Компот из брусники
  - Компот из брусники с яблоками или грушами
  - Компот из брусники с лимонной кислотой
  - Брусника, протертая с сахаром
  - Брусника в собственном соку с яблоками
  - Брусника в собственном соку со сливами
  - Брусника в собственном соку с сахаром
  - Брусника в собственном соку в духовке
  - Приправа бруснично-яблочная
  - Сок брусничный натуральный
  - Варенье из брусники
  - Варенье из брусники на меду
  - Варенье из брусники с грушами
  - Варенье из брусники с яблоками 1
  - Варенье из брусники с яблоками 2
  - Джем из брусники
  - Джем из брусники с яблоками
  - Джем из брусники с лимоном
  - Джем из брусники со сливой
  - Джем из брусники с морковью
  - Джем из брусники со столовой свеклой
  - Повидло брусничное
  - Повидло бруснично-черничное
  - Желе из брусники
  - Мармелад из брусники
  - Мармелад из брусники и яблок
  - Моченая брусника
  - Хранение брусники
- ВИНОГРАД
  - Компот из винограда
  - Сок виноградный
  - Варенье из винограда 1
  - Варенье из винограда 2
  - Варенье виноградное с водой
  - Джем виноградный с лимоном

- Сироп виноградный
- Желе виноградное
- Мармелад виноградный
- Мармелад виноградный с айвой
- Бекмес (виноградный мед)
- Маринованный виноград
- Виноград, маринованный без пастеризации
- Виноград, маринованный с солью
- Моченый виноград
- Виноградные листья консервированные

- ВИШНЯ
  - Компот вишневый ускоренным способом
  - Компот вишневый натуральный с пряностями
  - Вишневый напиток
  - Компот из вишни и черноплодной рябины
  - Вишня натуральная
  - Вишня натуральная в собственном соку
  - Вишня натуральная в сахаре
  - Сок вишнево-яблочный
  - Варенье вишневое с косточками
  - Варенье вишневое без косточек
  - Джем вишнево-яблочный
  - Джем вишнево-смородиновый
  - Желе вишневое
  - Мармелад вишневый мягкий
  - Мармелад вишнево-яблочный
  - Вишня маринованная
  - Вишня, маринованная в собственном соку
  - Цукаты из вишни
  - Вишня сушеная без косточек
  - Вишня, замороженная в сахарном сиропе
- ЗЕМЛЯНИКА
  - Компот земляничный 1
  - Компот земляничный 2
  - Компот земляничный 3
  - Компот-напиток из лесной земляники
  - Земляника, протертая с сахаром
  - Земляника в собственном соку
  - Земляника с красной смородиной
  - Земляника лесная натуральная
  - Земляника лесная с черной смородиной
  - Сок земляничный с мякотью
  - Сок земляничный из соковарки
  - Сок земляничный натуральный

- Сок земляничный с сахаром
- Сироп земляничный
- Варенье земляничное
- Варенье землянично-черничное
- Варенье-ассорти
- Джем земляничный
- Джем земляничный на яблочном соке
- Джем земляничный на крыжовенном соке
- Джем земляничный на красносмородиновом соке
- Джем земляничный пастеризованный
- Мармелад землянично-крыжовенный
- Желе из земляничного сока
- Желе из соков земляники и красной смородины
- Смоква из земляники
- Смоква с грецкими орехами
- Земляника, замороженная с сахаром
- Сушка лесной земляники

○ КЛЮКВА
- Компот клюквенный
- Сок клюквенный натуральный
- Сок клюквенно-яблочный
- Сироп клюквенный натуральный
- Варенье клюквенное с яблоками
- Варенье клюквенное с орехами
- Конфитюр клюквенный
- Варенье клюквенное на меду
- Мармелад клюквенный
- Клюква моченая
- Хранение клюквы

○ КРЫЖОВНИК
- Компот крыжовенный ускоренным способом
- Компот крыжовенно-смородиновый
- Компот крыжовенно-земляничный
- Компот крыжовенный с лепестками роз
- Компот крыжовенно-вишневый
- Крыжовник натуральный пастеризованный
- Крыжовник в черничном соке
- Крыжовник в яблочном пюре
- Варенье крыжовенное 1
- Варенье крыжовенное 2
- Варенье «изумрудное»
- Джем из крыжовника и черной смородины
- Джем из крыжовника и вишни

- Мармелад из крыжовника
- Пектиновая заготовка из крыжовника
- Крыжовник маринованный 1
- Крыжовник маринованный 2
- Крыжовник маринованный 3
- Крыжовник маринованный острый
- Крыжовник соленый
- Крыжовник с чесноком
- Крыжовник замороженный
- Крыжовник, замороженный с сахаром
- Крыжовник, замороженный в сиропе
- Хранение крыжовника

○ МАЛИНА
- Напиток малиновый
- Малина в собственном соку
- Малина натуральная с сахаром
- Малина с сахаром
- Малина в собственном соку с сахаром
- Малина, консервированная с черносмородиновым соком
- Сок малиново-яблочный
- Сок малиново-смородиновый
- Сироп малиновый натуральный
- Сироп малиновый с винным уксусом
- Сироп малиновый с водой
- Варенье из малины с лимоном
- Джем из малины
- Джем из малины с соками
- Джем из малины с крыжовником
- Малина замороженная
- Сок малиновый с мякотью замороженный

○ ОБЛЕПИХА
- Компот облепихово-яблочный (грушевый)
- Компот облепихово-сливовый
- Компот-ассорти
- Сок облепихово-яблочный
- Пюре облепихово-яблочное
- Облепиха, протертая с сахаром
- Желе облепиховое
- Облепиха замороженная
- Хранение

○ РЯБИНА
- Компот из рябины
- Компот из рябины ускоренным способом

- Компот из рябины в сиропе
- Компот рябиново-яблочный
- Компот рябиново-грушевый
- Сок рябиновый с мякотью
- Сок рябиново-яблочный
- Рябина, протертая с сахаром
- Варенье из рябины
- Варенье рябиновое на меду
- Джем-ассорти с рябиной
- Повидло-ассорти
- Мармелад рябиново-яблочный
- Желе из рябины
- Смоква рябиновая
- Рябина моченая
- Рябина маринованная
- Рябина сушеная

○ СЛИВА

-
- Слива в собственном соку с сахаром
- Варенье из сливы
- Джем сливовый
- Повидло сливовое
- Повидло сливовое без сахара
- Мармелад сливовый
- Мармелад сливово-томатный
- Мармелад сливовый с уксусом
- Мармелад сливовый с водой
- Желе из сливы
- Цукаты из сливы с орехами
- Слива тушеная
- Слива моченая
- Слива маринованная
- Слива, маринованная половинками
- Слива, маринованная с уксусом
- Слива, маринованная с красной смородиной
- Слива, запеченная с уксусом
- Сушка сливы
- Слива, замороженная россыпью
- Хранение сливы

○ СМОРОДИНА КРАСНАЯ

- Красная смородина в собственном соку
- Сок-ассорти с красной смородиной
- Мармелад из красной смородины
- Желе-ассорти с красной смородиной

- Смородина красная, маринованная в собственном соку
- Приправа красносмородиновая
- Красная смородина замороженная
- Хранение красной смородины

- СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ
  - Компот из черной смородины 1
  - Компот из черной смородины 2
  - Компот из черной смородины 3
  - Черная смородина натуральная
  - «Холодное» пюре с сахаром
  - Пюре черносмородиновое с сахаром
  - Пюре черносмородиновое натуральное
  - Черная смородина, протертая с сахаром
  - Черная смородина с сахаром 1
  - Черная смородина с сахаром 2
  - Сок черносмородиновый с мякотью
  - Сироп черносмородиновый натуральный
  - Сок черносмородиновый натуральный
  - Джем из черной смородины
  - Мармелад-ассорти
  - Желе из черной смородины
  - «Холодное» желе
  - Пастила из черной смородины
  - Черная смородина маринованная
  - Смородина, замороженная россыпью
  - Смородина, замороженная с сахаром
  - Хранение черной смородины
  - Сушка черной смородины
- ЧЕРЕШНЯ
  - Компот черешневый
  - Компот из черешни с черной смородиной
  - Черешня натуральная
  - Черешня без косточек
  - Черешня в собственном соку
  - Черешня натуральная с сахаром
  - Сок из черешни натуральный
  - Сироп черешневый
  - Варенье из черешни
  - Варенье из черешни без косточек
  - Джем из черешни
  - Джем черешнево-вишневый
  - Хранение черешни
  - Сушка черешни

- Черешня сушеная сладкая
- ЧЕРНИКА
  - Напиток из черники
  - Черника натуральная в собственном соку
  - Черника натуральная с сахаром 1
  - Черника натуральная с сахаром 2
  - Черника с яблоками
  - Пюре из черники с сахаром
  - Сироп из черники натуральный
  - Сироп из черничного сока
  - Повидло из черники
  - Повидло чернично-яблочное
  - Мармелад из черники
  - Мармелад из черники с яблоками
  - Желе из черничного сока
  - Черника, маринованная с водой
  - Черника консервированная
  - Черника замороженная
  - Черника, замороженная с сахаром
  - Сушка черники
- ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА
  - Компот сливовый с черноплодной рябиной
  - Компот из черноплодной рябины и шиповника
  - Компот из яблок и черноплодной рябины
  - Компот из черноплодной рябины и малины
  - Компот-ассорти
  - Компот из черноплодной рябины на яблочном соке с сахаром
  - Компот на плодово-ягодном соке без сахара
  - Сок черноплоднорябиново-яблочный
  - Сироп из черноплодной рябины
  - Варенье из черноплодной рябины
  - Варенье из черноплодной рябины с грушами
  - Варенье из черноплодной рябины на соке из красной смородины
  - Джем из черноплодной рябины
  - Джем из черноплодной рябины с яблоками
  - Джем из черноплодной рябины и айвы
  - Сушка черноплодной рябины
  - Хранение черноплодной рябины
- ЯБЛОКИ
  - Компот из яблок летних сортов
  - Компот из яблок осенних и зимних сортов
  - Компот из яблок ускоренным способом

- Компот из райских яблок
- Компот из яблок с пряностями
- Компот из печеных яблок
- Компот из яблок в собственном соку
- Джем яблочный с ягодами
- Джем яблочно-грушевый
- Джем яблочно-сливовый
- Повидло яблочно-брусничное
- Повидло яблочно-грушевое
- Мармелад яблочный
- Мармелад яблочный с орехами
- Мармелад яблочно-сливовый
- Мармелад яблочно-вишневый
- Мармелад яблочно-малиновый
- Яблочный уксус
- Яблочный сыр
- Яблоки маринованные
- Райские яблоки маринованные
- Яблоки моченые
- Яблоки, моченные с медом
- Яблоки, моченные с ржаной мукой
- Яблоки моченые кислые
- Сушка яблок на солнце
- Хранение яблок

Агафья Звонарева
ЯГОДЫ И ФРУКТЫ. ЗАГОТОВКИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

АБРИКОСЫ

Компот из абрикосов ускоренным способом

Состав заливки: на 1 л воды 200–500 г сахара.

Подготовленными плодами заполнить банки по плечики и залить кипящим сиропом по края горлышка. Через 5–7 минут сироп слить и вновь довести до кипения. Кипящим сиропом вновь залить банки таким образом, чтобы он слегка пролился через горлышко. Сразу же укупорить и перевернуть банки вверх дном до полного остывания.

Компот из половинок абрикосов

Состав заливки: на 1 л воды 200–600 г сахара. 2–3 ядра из косточек абрикосов.

Крупные, зрелые, одномерные плоды разрезать на половинки, удалить косточки и сразу же положить в холодную воду, чтобы абрикосы не потемнели на срезе. Подготовленные плоды бланшировать, опустив на 2–3 минуты в кипящую воду, охладить в проточной воде, снять кожицу, после чего уложить в банки. Консервировать.

Компот из абрикосов и вишни

Состав заливки: на 1 л воды 250–600 г сахара.

Абрикосы и вишню очистить от косточек и уложить в банки, чередуя два ряда абрикосов с одним рядом вишен. Таким же образом можно уложить и целые плоды. Консервировать.

Компот с медом

Состав заливки: на 1 л воды 375 г меда.

Небольшие абрикосы вымыть и уложить в литровые банки. Мед растворить в горячей воде, довести до кипения, залить сиропом абрикосы и дать остыть. Затем полулитровые и литровые банки стерилизовать 8 минут. Укупорить банки и охладить в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

Этот компот можно консервировать и ускоренным способом.

Напиток с абрикосами

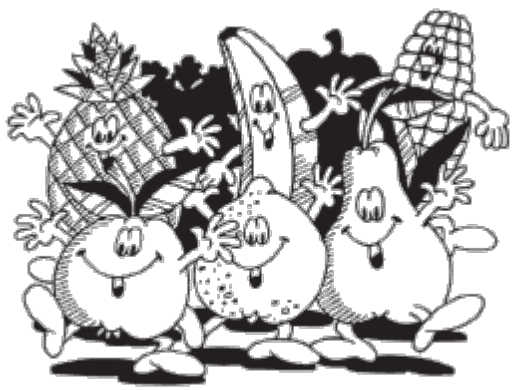
Состав заливки: на 1 л воды 200–250 г сахара.

Крупные плоды разрезать на половинки, мелкие и средние консервировать целиком. Подготовленными плодами заполнить банки на треть. Затем консервировать.

Абрикосы в собственном соку 1

1 кг абрикосов, 300 г сахара.

Зрелые абрикосы разрезать на половинки и удалить косточки. Подготовленные плоды уложить в банки, послойно пересыпая сахаром. Чтобы плоды плотно уложились, банку периодически постукивать по дну. Заполненные плодами банки поставить на ночь в холодное место, чтобы абрикосы пустили сок. На следующий день дополнить их по плечики плодами с сахаром и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут. Сразу же закатать крышками, перевернуть вверх дном и выдержать под одеялом до полного остывания.



Такие плоды использовать на десерт, для украшения кремов, тортов, для приготовления желе, сок — для напитков, коктейлей, компотов, киселей.

Абрикосы в собственном соку 2

1 кг половинок абрикосов, 200 г сахарного песка.

Спелые твердые абрикосы вымыть, разрезать на половинки, косточки удалить. Половинки уложить в литровые банки разрезом вниз, засыпать сверху сахаром и залить холодной кипяченой водой. Стерилизовать 8 минут. Укупорить банки и охладить в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

Абрикосы в собственном соку 3

1 кг абрикосов, 400 г сахарной пудры.

Абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Положить абрикосы в эмалированную миску, пересыпать сахаром и оставить на 24 часа. Затем переложить абрикосы вместе с выделившимся соком в литровые банки и стерилизовать 10 минут. Закатать крышками и дать остыть банкам в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

Абрикосы в собственном соку натуральные

1 кг абрикосов, полстакана воды.

Абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить, плоды положить в кастрюлю. Добавить воду и подогревать под крышкой на слабом огне до тех пор, пока плоды не покроются соком. Периодически помешивать. Переложить абрикосы с соком в подготовленные банки, заполняя их по плечики. Стерилизовать.

Пюре из абрикосов

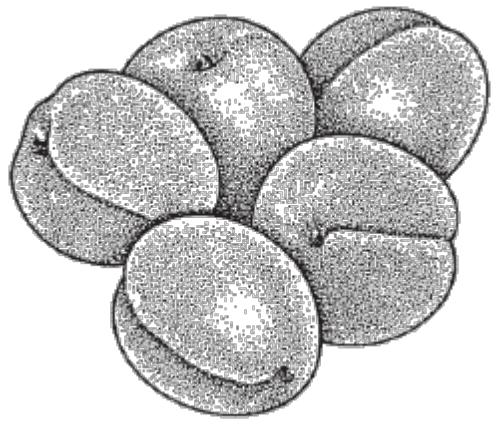
1 кг абрикосов, 250 г сахара, 1 стакан воды.

Зрелые абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Подготовленные плоды положить в кастрюлю, добавить воду, накрыть крышкой и на слабом огне довести до кипения. Кипятить примерно 10 минут. Пропаренные абрикосы протереть через сито и вновь переложить в кастрюлю. В полученную массу добавить сахар, тщательно перемешать и на слабом огне довести до кипения. Дав соку прокипеть еще в течение 10 минут, разлить его в подготовленную посуду. Стерилизовать.

Сок абрикосовый с мякотью

1 кг абрикосового пюре, 70-100 г сахара, 0,5 л воды.

Зрелые, тщательно промытые абрикосы ошпарить паром до размягчения в течение 10 минут. Для этого положить их в марлевый мешочек или сетчатую корзинку, подвесить над кастрюлей или эмалированным ведром с кипящей водой и накрыть крышкой. Воды взять в 4 раза меньше, чем плодов. Из прошпаренных плодов удалить косточки. Плоды протереть через сито.



Приготовить 15 %-й сироп на воде, в которой шпарились абрикосы.

Для этого в 1 л воды растворить 70 г сахара.

На 1 л абрикосового пюре взять 0,5 л сиропа, тщательно перемешать, довести до кипения, немедленно разлить в стерильные банки до края горлышка и сразу же укупорить. Перевернуть банки вверх дном, укутать одеялом и оставить так до полного остывания.

Сок абрикосовый с мякотью без стерилизации

1 кг абрикосов, 250 г сахара, 1 стакан воды.

Кипящий сок быстро разлить в горячие банки и сразу же закатать крышками. Укупоренные банки перевернуть вверх дном, укутать одеялом и выдержать в нем до полного остывания.

Абрикосы в яблочном пюре

1 кг абрикосов, 1 кг кислых яблок, 100–200 г сахара, 3–4 бутона гвоздики.

Яблоки разрезать на дольки, удалив только плодоножки, положить в кастрюлю, добавить 2–3 ст. л. воды и подогреть под крышкой до полного размягчения яблок. Протереть яблоки в горячем виде через густое сито. В полученном пюре растворить сахар, тщательно перемешивая, довести до кипения и добавить гвоздику.

Абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Заполнить банки абрикосами по плечики, залить кипящим пюре из яблок. Стерилизовать.

Пюре абрикосово-яблочное

1 кг абрикосов, 150 г яблок, 100–150 г сахара, полстакана воды.

Приготовить пюре из яблок. Так же приготовить пюре из абрикосов: плоды разрезать на половинки, удалив косточки, положить в кастрюлю, добавить воду и подогревать под крышкой на слабом огне до полного размягчения; протереть через густое сито в горячем виде. Абрикосовое и яблочное пюре смешать, добавить сахар и при помешивании довести до кипения. Кипящее пюре разлить в банки и стерилизовать.

Варенье из половинок абрикосов

1 кг абрикосов, 1 кг сахара, полтора стакана воды.

Для приготовления этого варенья берут абрикосы крупноплодных сортов с хорошо отделяющейся косточкой.

Плоды по бороздке разрезать на половинки, косточки удалить. Подготовленные плоды опустить в кипящий сироп, довести до кипения, варить 2–3 минуты, после чего отставить в холодное место на ночь. Для аромата бросить в варенье 3–4 ядра из абрикосовых косточек. На следующий день сварить варенье до готовности.

Джем абрикосовый 1

1 кг абрикосов, 500 г сахара.

Джем можно варить из различных по степени зрелости плодов.

Твердые абрикосы на 2–3 минуты опустить в кипящую воду, после чего снять кожицу, разрезать плоды на половинки, косточки удалить.

Из мягких абрикосов вынуть косточки, положить плоды в кастрюлю, добавить 3–4 ст. л. воды, закрыть крышкой и на слабом огне подогревать до размягчения. Затем плоды тщательно размять, добавить сахар и продолжать подогревать при помешивании. Твердые плоды, очищенные от кожицы, нарезать на мелкие кусочки и высыпать в горячее пюре. Варить до готовности. Фасовать в горячем виде.

Джем абрикосовый 2

1 кг абрикосов, 900 г сахара.

Подготовленные зрелые абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Три четверти абрикосов пропустить через мясорубку, затем варить при постоянном помешивании до загустения. Добавить сахар и довести до растворения. Оставшиеся абрикосы нарезать кусочками, добавить в кипящую массу и варить до готовности. Фасовать в полуохлажденном виде.

Джем абрикосово-крыжовенный

500 г абрикосов без косточек, 500 г крыжовенного пюре, 800 г сахара.

Этот джем варят небольшими порциями.

Абрикосы нарезать кусочками, удалив косточки. Приготовить крыжовенное пюре. В горячее пюре положить три четверти подготовленных абрикосов, быстро довести до кипения и варить 3 минуты. Добавить 200 г сахара и продолжать варку на сильном огне. Через 10–15 минут частями добавить остальной сахар и оставшиеся абрикосы. Варить до готовности при постоянном помешивании. Разлить в горячем виде до краев банок, укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Конфитюр абрикосовый

1 кг абрикосов, 2 кг сахара, полтора стакана воды.

Сварить сахарный сироп, профильтровать и охладить. Подготовленные абрикосы опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, после чего снять кожицу, разрезать плоды пополам, удалив косточки. Положить абрикосы в холодный сироп и поставить на слабый огонь. Периодически снимать пенку. Как только конфитюр закипит, снять его с огня и поставить в холодное место на 10–12 часов. Затем на слабом огне вновь довести до кипения и оставить для охлаждения. Эту операцию повторить 2–3 раза до готовности (в готовом конфитюре плоды не всплывают). Фасовать в горячем виде, укупорить после охлаждения.

Сироп абрикосовый и конфитюр абрикосово-яблочный

500 г абрикосов, 1 кг кислых яблок, 1 кг сахара, кусочек корицы.

Подготовленные абрикосы на 2–3 минуты опустить в кипящую воду, после чего снять кожицу, разрезать плоды на половинки, косточки удалить. Переложить абрикосы в варочный тазик или в кастрюлю с широким дном, засыпать 700 г сахара и оставить на ночь. На следующий день на слабом огне довести до кипения и кипятить 5–7 минут. Снять пенку. Тазик или кастрюлю периодически потряхивать круговыми движениями для перемешивания содержимого. Отставить с огня на 3–4 часа для охлаждения. Операции с 5-7-минутной варкой и 3-4-часовым охлаждением повторить еще 2–3 раза. Когда абрикосы хорошо пропитаются сиропом и проварятся, отделить их от сиропа на дуршлаге. Сироп довести до кипения, разлить и сразу же укупорить. Этот сироп можно также использовать для приготовления других видов варенья или конфитюров, в зимнее время — для приготовления напитков.

Яблоки нарезать дольками, удалив только плодоножки, положить в кастрюлю, наполовину залить водой и на слабом огне довести до кипения. Процедить через марлю, в полученный сок добавить сахар и кипятить 30 минут. В кипящий сироп добавить абрикосы, проваренные в сахарном сиропе, довести до кипения; для вкуса бросить кусочек корицы. Разлить конфитюр в горячем виде и укупорить.

Мармелад абрикосово-яблочный

1 кг абрикосов, 300 г яблок, 700 г сахара, 1 стакан воды.

Приготовить отдельно яблочное и абрикосовое пюре, смешать, добавить сахар и варить до готовности.

Мармелад абрикосово-морковный

1,5 кг абрикосового пюре, 500 г моркови, 1 кг сахара.

Приготовить пюре из абрикосов. Морковь очистить, вымыть и измельчить на крупной терке. Добавить морковь в горячее абрикосовое пюре и варить до размягчения. Размять и варить до загустения. Добавить сахар и при постоянном перемешивании варить до готовности.

Пастила абрикосовая 1

1 кг абрикосов, 800 г сахара, 1 стакан воды.

Приготовить абрикосовое пюре. В полученное пюре добавить сахар и варить до готовности на слабом огне. Для определения готовности ложечкой набрать массу и выложить на холодное блюдце; остывшая масса должна иметь густоту желе.

Готовую массу выложить на полотно и тщательно выровнять, чтобы толщина слоя составляла 1–1,5 см. Остывшую массу разрезать на фигурные кусочки (квадратики, кружочки, ромбы и пр.), посыпать сахаром и сложить по два вместе. Пастила готова. Ее хранят в закрытой посуде в сухом месте.

Пастила абрикосовая 2

1 кг абрикосового пюре, 150 г сахара.

Из перезревших абрикосов приготовить пюре и при непрерывном перемешивании варить до загустения. Добавить сахар и варить до готовности. На противень положить пергаментную бумагу, слегка смазать ее растительным маслом и размазать на ней горячую массу слоем 2 см. Медленно высушить в духовке на слабом огне. Высушенную пастилу свернуть рулоном, уложить в банки, накрыть целлофаном и завязать или закрыть полиэтиленовыми крышками.

Засахаренные сушеные абрикосы

Подготовленные половинки абрикосов уварить в сахарном сиропе, а затем дать стечь сиропу, а плоды выложить на подносе. Сушить при температуре 70 °С до готовности.

Абрикосы, высушенные половинками

Зрелые здоровые абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Положить плоды в подкисленную лимонной кислотой воду, чтобы не потемнели, затем дать им обсохнуть. Проварить абрикосы 5-10 минут в сахарном сиропе (1 кг сахара на 1 л воды). Затем посуду отставить с плиты на сутки, после чего абрикосы вынуть, дать стечь воде и сушить на солнце или в сушилке сначала при 50 °С, потом при 65, а заканчивать при 60 °С.

Подготовленные абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Абрикосы положить в таз, засыпать сахаром, отставить на ночь, потом довести до кипения. Абрикосы вынуть, дать стечь соку. Разложить абрикосы на противни и сушить в духовке на слабом огне с приоткрытой дверцей. Получаются желтые и чистые, как узбекский урюк, плоды. Хранят их в стеклянных банках под крышкой.

Абрикосы, замороженные с сахаром

1 кг абрикосов, 150–200 г сахара, 3–5 г лимонной кислоты.

Для замораживания берут плоды наилучшего качества.

Вымытые абрикосы опустить на 30 секунд в кипящую воду и затем сразу же охладить в холодной воде. Снять кожицу, разрезать на половинки, косточки удалить. Смочить абрикосы небольшим количеством воды, в которой растворена лимонная кислота. Подготовленные таким образом абрикосы смешать с сахаром, уложить в формочки и заморозить.

Абрикосы, замороженные в сахарном сиропе

Состав сиропа: 0,6 л воды, 400 г сахара, 6–7 г лимонной кислоты.

Отдельно подготовить плоды и сахарный сироп. Плоды уложить в формочки, залить холодным сиропом и заморозить.

Замороженное пюре из абрикосов

1 кг пюре, 250 г сахара, 6–7 г лимонной кислоты.

Приготовить абрикосовое пюре, добавить сахар и лимонную кислоту, охладить, разлить в формочки и заморозить.

АЛЫЧА

Компот из алычи 1

Состав заливки: на 1 л воды 200–500 г сахара.

Плоды наколоть заостренной спичкой в 2–3 местах и плотно уложить в банки по плечики. Залить холодным сахарным сиропом несколько выше уровня плодов, затем пастеризовать или стерилизовать. Укупорить и охладить в кастрюле с водой, доливая холодную воду.

Компот из алычи 2

Состав заливки: на 1 л воды 1 кг сахара.

Тщательно промытую алычу опустить на 3–5 минут в нагретую до 30 °С воду, а затем сразу же охладить в холодной воде. Подготовленную алычу уложить в банки по плечики и залить сиропом. Для приготовления сиропа использовать воду, в которой бланшировались плоды. Стерилизовать.

Компот из алычи ускоренным способом

Состав заливки: на 1 л воды 0,8–1 кг сахара.

Тщательно промытую алычу плотно уложить в банки по плечики и залить кипящим сахарным сиропом по края банки. Через 3–5 минут сироп слить и довести в кастрюле до кипения. Кипятим сиропом вновь залить алычу в банках так, чтобы он слегка переливался через края, и сразу же закатать крышками. Банки перевернуть вверх дном до полного остывания.

Напиток с алычой

Состав заливки: на 1 л воды 250–500 г сахара.

Тщательно промытыми плодами заполнить банки наполовину. Через 3–5 минут сироп слить и довести в кастрюле до кипения. Кипящим сиропом вновь залить алычу в банках так, чтобы он слегка переливался через края, и сразу же закатать крышками. Банки перевернуть вверх дном до полного остывания.

Варенье из алычи 1

1 кг алычи, 1,4–1,6 кг сахара, 1 стакан воды.

Приготовить 25 %-й сироп (в 1 стакане воды растворить 3 ст. л. сахара). Довести сироп до кипения, опустить в него алычу на 3 минуты, затем вынуть. В сироп добавить остальной сахар, размешать и довести до кипения. В кипящий сироп положить алычу, довести до кипения и отставить на несколько часов. Варить способом многократной варки.

Варенье из алычи 2

1 кг алычи, 1,4 кг сахара, 3 стакана воды.

Тщательно вымытые плоды опустить на 2–3 минуты в нагретую до 80 °С воду, затем сразу же охладить холодной водой и наколоть заостренной спичкой в 2–3 местах. Подготовленную таким образом алычу положить в кастрюлю и залить кипящим сиропом, для этого использовать две трети сиропа. Поставить на несколько часов в холодное место, затем на слабом огне подогреть до 90 °С, выдержать еще 5 минут и вновь отставить в холодное место. Через 8-10 часов добавить остальной сироп, довести до кипения, вновь оставить на 8 часов и после этого варить до готовности.

Сушеная алыча

Полностью созревшую алычу сортировать по размеру, отбраковывая поврежденную. Плоды тщательно вымыть, затем опустить на 10–15 минут в 0,5 %-й кипящий раствор питьевой соды (5 г соды на 1 л воды), после чего сразу же охладить в холодной воде. Бланширование ускоряет процесс сушки, так как смывается восковой налет на поверхности плодов и прекращается деятельность ферментов. Подготовленные плоды укладывают на подносы в один ряд.

Сначала сушить алычу при температуре 40–45 °С в течение 3–4 часов. Когда кожица на плодах начнет морщиться, сушку прервать и выдерживать плоды при комнатной температуре 4–6 часов. Затем сушить при температуре 55–60 °С в течение 4–5 часов и снова прервать сушку на несколько часов. Досушивать алычу 12–16 часов при температуре 75–80 °С.

Пастила из алычи

Из плодов удалить косточки, раздавить алычу в ступках или кадках пестами до получения однородной кашеобразной массы. Разлить ее тонким слоем на противни, подносы и сушить на солнце. Готовая пластина напоминает блин толщиной около 0,5 см. Пластины пастилы хранить в сухом месте.

Можно приготовить пастилу и другим способом. Плоды без косточек нагревать в кастрюле на слабом огне. Сок отделить, а массу протереть через сито. В пюре добавить сахар, разложить тонким слоем на противни, смазанные растительным маслом, и высушить.

Из пастилы готовят начинки для пирогов, приправы к мясным блюдам и др.

БРУСНИКА

Компот из брусники

Состав заливки: на 1 л воды 0,4–1 кг сахара.

Зрелые, равномерно окрашенные ягоды брусники вымыть и засыпать в подготовленные банки по плечики. На дно и сверху ягод положить по 2–3 дольки нарезанного лимона. Залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать.

Компот из брусники с яблоками или грушами

Состав заливки: на 1 л воды 300–400 г сахара.

Сладкие яблоки или груши очистить и нарезать дольками. Ягоды брусники и дольки плодов уложить в банки слоями или вперемешку. На дно банки и сверху ягод для аромата положить по 2–3 дольки нарезанного лимона. Залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать.

Компот из брусники с лимонной кислотой

Состав заливки: на 350 мл воды 400 г сахара, пол чайной ложки лимонной кислоты.

Сварить сахарный сироп. В кипящий сироп партиями опускать мытые и обсушенные ягоды брусники и варить по 4 минуты, после чего засыпать в банки. Когда будут подготовлены все ягоды, в сироп добавить лимонную кислоту и снять пенку. Сиропом залить ягоды в банках. Пастеризовать при 85 °С.

Брусника, протертая с сахаром

1 кг брусники, 1 кг сахара.

Зрелые, интенсивно окрашенные ягоды брусники вымыть и опустить на 5–6 минут в кипящую воду. В горячем виде ягоды протереть через сито или дуршлаг и смешать с сахаром. Полученную массу подогреть до полного растворения сахара и сразу заполнить ею банки. Стерилизовать.

Брусника в собственном соку с яблоками

1 кг брусники, 500 г яблок. Состав заливки: 1 л брусничного сока, 300 г сахара.

Яблоки очистить от кожицы и, удалив сердцевину, нарезать дольками. Бланшировать в кипящей воде 2–3 минуты. В варочный таз высыпать зрелые ягоды брусники, добавить яблоки и залить все брусничным соком. Для получения сока ягоды залить 3 стаканами воды, довести до кипения и варить, пока ягоды не полопаются; отжать сок и развести в нем сахар. Нагреть массу в варочном тазу, не доводя до кипения, разлить в банки и стерилизовать.

Брусника в собственном соку со сливами

Состав заливки: на 1 л брусничного сока 300–400 г сахара.

Вымытые ягоды брусники и разрезанные на половинки сливы без косточек уложить вперемешку в банки. Приготовить сок-заливку: ягоды залить 3 стаканами воды, довести до кипения и варить, пока ягоды не полопаются; отжать сок и развести в нем сахар. Банки с ягодами заполнить горячей заливкой. Пастеризовать.

Брусника в собственном соку с сахаром

1 кг брусники, 500 г сахара.

Вымытые и обсушенные ягоды брусники разогревать в кастрюле под крышкой с несколькими ложками воды, пока не пустят сок. Уваривать при постоянном помешивании. Частями добавлять сахар и варить еще 10 минут. Собрать пенку. Ягоды извлечь и разложить в банки. Сироп довести до кипения и залить им ягоды. Сразу же укупорить банки и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Брусника в собственном соку в духовке

1 кг брусники, 450 г сахара.

Вымытые и обсушенные ягоды перемешать с сахаром и подогревать в духовке, пока не пустят сок. Когда ягоды станут «стекловидными», переложить их в банки. Сироп довести до кипения и залить им ягоды. Банки укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Приправа бруснично-яблочная

1 кг брусники, 1 кг яблок, 250 г сахара, 1 стакан воды, 3–4 бутона гвоздики, кусочек корицы.

Яблоки очистить от кожицы и нарезать дольками, удалив сердцевину. Дольки высыпать в варочный тазик, залить водой и подогреть на слабом огне до размягчения. Протереть через сито.

Зрелые, ярко окрашенные ягоды брусники опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, затем выложить в варочный таз. Добавить яблочное пюре и сахар, варить 20–25 минут, постоянно помешивая. Разложить в банки в горячем виде и стерилизовать.

Сок брусничный натуральный

Для приготовления сока берут только полностью созревшие свежесобранные ягоды.

Ягоды размять, подогреть на слабом огне для лучшего выделения сока и прессовать. Сок довести до кипения и сразу же укупорить.

Брусничный сок можно консервировать и способом пастеризации.

Варенье из брусники

1 кг брусники, 500 г сахара, полстакана воды, кусочек корицы, 3 бутона гвоздики или чайная ложка лимонной цедры.

Перебранные и промытые ягоды брусники для удаления горечи опустить на 2–3 минуты в кипящую воду и выложить в варочный тазик. Добавить воду, сахар и варить на слабом огне до готовности в один прием. Перед окончанием варки добавить приправы.

Варенье из брусники на меду

1 кг брусники, 700 г меда, кусочек корицы, 3 бутона гвоздики, 1 чайная ложка лимонной цедры, полстакана воды.

Перебранные и промытые ягоды брусники для удаления горечи опустить на 2–3 минуты в кипящую воду и выложить в варочный тазик. Добавить воду, мед и варить на слабом огне до готовности в один прием. Перед окончанием варки добавить приправы.

Варенье из брусники с грушами

1 кг брусники, 0,8–1 кг груш, 1,2–1,4 кг сахара.

Груши очистить от кожицы, нарезать дольками, удалив сердцевину, и бланшировать 3–5 минут в кипящей воде.

Варить варенье как обычно, а примерно за 15 минут до окончания варки добавить дольки груш.

Варенье из брусники с яблоками 1

1 кг брусники, 400–500 г яблок, 1,2–1,4 кг сахара.

Для варенья берут твердые и кислые яблоки. Готовить так же, как варенье с грушами.

Варенье из брусники с яблоками 2

1 кг брусники, 1 кг яблок, 2,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Ягоды перебрать, вымыть, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, дать стечь воде. Твердые и кислые яблоки очистить и нарезать дольками, удалив сердцевину. Приготовить сахарный сироп, довести до кипения. В кипящий сироп выложить бруснику и яблоки. Варить до готовности в один прием.

Фасовать в горячем виде, укупорить полиэтиленовыми крышками.

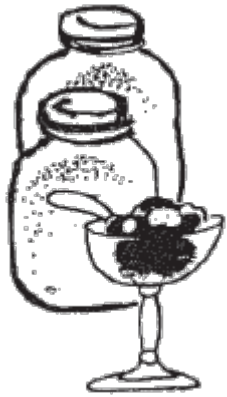
Джем из брусники

1 кг брусники, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Зрелые, интенсивно окрашенные ягоды брусники вымочить и положить в варочный тазик. Залить водой, добавить половину сахара и варить на слабом огне, постоянно помешивая, пока масса не уварится до трети первоначального объема. Добавить оставшийся сахар и варить до готовности, постоянно помешивая.

Джем из брусники с яблоками

1 кг брусники, 500 г яблок, 3 кг сахара, 4 стакана воды.



Из кислых и твердых яблок приготовить пюре. Перелить пюре в тазик, добавить бруснику и сахар и варить на слабом огне до готовности.

Джем из брусники с лимоном

1 кг брусники, 1 кг яблок, 1 кг груш, 1 лимон, 1 кг сахара.

Промытые и обсушенные ягоды брусники нагревать 10 минут, постоянно помешивая. Добавить нарезанные дольками яблоки и груши и варить еще 10 минут. Добавить порциями сахар и, продолжая помешивать, варить до готовности. Перед окончанием варки добавить лимон, нарезанный мелкими кубиками. Фасовать джем полуохлажденным.

Джем из брусники со сливой

500 г брусники, 500 г сливы без косточек, 750 г сахара.

Сливу сорта венгерка разрезать на половинки, удаляя косточки. Измельчить сливу в мясорубке, смешать с вымытыми и обсушенными ягодами и варить с несколькими ложками воды в кастрюле с широким дном. Когда масса загустеет, добавить сахар и варить еще 3 минуты. Фасовать джем горячим.

Джем из брусники с морковью

1 кг брусники, 500 г моркови, 300–500 г сахара.

Бруснику перебрать, вымыть, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, переложить в варочный тазик и засыпать сахаром. На слабом огне довести до кипения и варить 8-10 минут. Морковь тщательно вымыть, очистить, нарезать кубиками или кружочками

толщиной 4–5 мм. Нарезанную морковь опустить на 10 минут в кипящую воду, затем выложить в варочный тазик с брусникой. Перемешать и варить до готовности. Разложить джем по банкам в горячем виде и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки — 15 минут, литровые — 20.

Джем из брусники со столовой свеклой

1 кг брусники, 500 г столовой свеклы, 300–500 г сахара.

Бруснику перебрать, вымыть, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, переложить в варочный тазик и засыпать сахаром. На слабом огне довести до кипения и варить 8-10 минут. Свеклу тщательно вымыть, очистить, нарезать кубиками или кружочками толщиной 4–5 мм. Нарезанную свеклу опустить на 10 минут в кипящую воду, затем выложить в варочный тазик с брусникой. Перемешать и варить до готовности.

Повидло брусничное

1 кг брусники, 500 г сахара, 1 стакан воды.

Зрелые вымытые ягоды брусники положить в варочный тазик, добавить воду и на слабом огне прогреть до полного размягчения ягод. Разваренные ягоды в горячем виде протереть через сито. Полученное пюре выложить в варочный тазик, добавить сахар и варить до готовности, пока масса не уварится до трети первоначального объема. Горячее повидло разложить в сухие и подогретые банки, остудить и закрыть полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой в 2 слоя.

Повидло бруснично-черничное

500 г брусники, 500 г черники, 500 г сахара, 1 стакан воды.

Из брусники и черники приготовить пюре, смешать их, добавить сахар и варить до готовности, пока масса не уварится до трети первоначального объема. Горячее повидло разложить в сухие и подогретые банки, остудить и закрыть полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой в 2 слоя.

Желе из брусники

0,8 л брусничного сока, 0,2 л яблочного сока, 500 г сахара.

Отжать сок из ягод брусники и из яблок, вылить тот и другой в кастрюлю, добавить сахар, подогреть до полного растворения сахара и уварить примерно на треть первоначального объема. Готовое желе горячим разлить в банки и пастеризовать при температуре 85–90 °С: полулитровые банки — 15 минут, литровые — 20, трехлитровые — 25.

Мармелад из брусники

1 кг брусники, 400 г сахара.

Спелые ягоды варить до размягчения с несколькими ложками воды, затем размять пестиком или на дуршлаге. Пюре смешать с сахаром. После того как сахар растворится, уварить массу до готовности.

Мармелад из брусники и яблок

1 кг брусники, 1 кг очищенных яблок, 800 г сахара, немного корицы, сок из половины лимона.

Вымытые и обсушенные ягоды вместе с нарезанными на дольки яблоками разварить при помешивании. Протереть на дуршлаге. Полученное пюре смешать с сахаром, лимонным соком и корицей. После растворения сахара варить до готовности.

Моченая брусника

Состав заливки: на 1 л воды 10–30 г соли, 30–50 г сахара.

Свежесобранные ягоды перебрать, вымыть в холодной воде и высыпать в подготовленную посуду. В воде растворить сахар и соль, довести до кипения, охладить и залить ягоды. Для улучшения вкуса можно добавить очищенные дольки ароматных яблок, душистый перец, корицу. Сверху накрыть льняной тканью, положить кружок и гнет. Выдерживать 6–7 дней при температуре 18–20 °С или 8–9 дней при температуре 12–15 °С, после чего посуду с брусникой перенести в холодное место. Через 25–30 дней брусника готова к употреблению.

Хранение брусники

Ягоды перебрать, промыть и высыпать в дубовый бочонок или керамический сосуд из обожженной глины; залить охлажденной кипяченой водой. Укупорить и опустить для хранения в колодец или водоем с проточной водой. Таким образом бруснику можно сохранить до весны.

ВИНОГРАД

Компот из винограда

Состав заливки: на 1 л воды 250 г сахара.

Тщательно промытые грозди или обрезанные ножницами ягоды уложить в банки и залить кипящим сиропом по края. Через 5–6 минут сироп слить, вновь довести до кипения и вторично залить виноград в банках так, чтобы сироп слегка пролился через края. Банки сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Сок виноградный

Руками отделить зрелые ягоды от гребня и тщательно размять. Мезгу от винограда белых сортов сразу же прессовать. У винограда красных (окрашенных) сортов красящие вещества находятся в кожице, поэтому мезгу для лучшего выделения красящих веществ надо сначала нагреть, помешивая, до 60–65 °С, охладить до 40 °С и затем прессовать. Полученный сок поставить на несколько часов в холодное место, дать отстояться. После отстоя с помощью резиновой трубки слить сок с осадка и профильтровать. Осветленный сок нагреть до 90–95 °С и сразу же разлить в подготовленные горячие бутылки или банки, укупорить и положить на бок до полного остывания.

Варенье из винограда 1

1 кг ягод винограда, 1,2 кг сахара, 1 стакан воды.

Ягоды срезать ножницами с тупыми концами, тщательно вымыть, на 2–3 минуты опустить в воду, нагретую до 80 °С, после чего сразу же охладить в холодной воде. Положить ягоды в варочный тазик, залить кипящим сахарным сиропом и варить не более 20 минут на умеренном огне. Отставить на 8-10 часов и снова варить 40 минут. Затем отделить ягоды от сиропа на дуршлаге и разложить по банкам.

Сироп варить еще 15 минут, затем залить им ягоды в банках. Заполненные банки укупорить.

Варенье из винограда 2

1 кг ягод винограда, 1 кг сахара, 2 стакана воды, 1 чайная ложка лимонной кислоты.

Ягоды отделить от гребней. Булавкой извлечь семена. Опустить ягоды в холодный сахарный сироп и варить варенье до готовности в один прием. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту.

Варенье виноградное с водой

1 кг ягод винограда, 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Выбрать виноград с крупными мясистыми ягодами и прочной кожицей. Ягоды отрезать от гребней, положить на 30 минут в горячий сахарный сироп, затем варить в нем на слабом огне до готовности. Перед снятием с огня добавить в варенье щепотку ванильного сахара. В готовом варенье ягоды не должны быть разварены.

Джем виноградный с лимоном

1 кг ягод винограда, 200 г сахара, половина лимона.

Ягоды отделить от гребней, вымыть, положить в варочный таз и подогревать до появления сока. Затем добавить сахар и лимон, нарезанный дольками. Усилить огонь и варить джем, постоянно помешивая, до готовности. Периодически удалять пену со всплывшими семенами.

Сироп виноградный

1 л виноградного сока, 1 кг сахара, 1 стакан воды, половина лимона.

Ягоды белых высокосахаристых сортов винограда вымыть, измельчить, отжать сок, профильтровать. Отдельно приготовить сахарный сироп с небольшим количеством воды. Влить в сироп виноградный сок, добавить очищенный лимон и варить несколько минут. Сироп сразу же процедить, разлить в чистые бутылки, укупорить.

Желе виноградное

1 л виноградного сока, 1 кг сахара, 0,5 л воды.

Для желе берут виноград крупноягодных сортов. Ягоды вымыть, положить в глубокую посуду, поставить ее в кипящую воду и держать до тех пор, пока ягоды не пустят сок. Отцедить сок через частое сито так, чтобы не раздавить ягоды. Перемешать сок с сахаром и водой и уварить смесь до готовности. Фасовать в горячем виде, укупорить. Оставшиеся ягоды можно использовать для приготовления джема.

Мармелад виноградный

Ягоды отделить от гребня, хорошо вымыть, опустить в кипящую воду с содой (на 5 кг винограда — 0,5 ст. л. питьевой соды). Остывшие ягоды размять и протереть через дуршлаг, чтобы отделить мякоть от кожицы и семян. Протертую массу уварить на слабом огне, постоянно помешивая, до готовности.

Мармелад виноградный с айвой

1 кг ягод винограда, 200 г айвы, 100 г сахара.

Разварить ягоды винограда, протереть их через дуршлаг или сито. В протертую массу

добавить сахар, мелко наструганную неочищенную айву и уварить на слабом огне, помешивая, до готовности.

Бекмес (виноградный мед)

Свежеотжатый, снятый с осадка и профильтрованный виноградный сок уварить в водяной бане. Для этого на дно большой кастрюли поместить деревянные прокладки, налить в нее воду. На прокладки поставить меньшую кастрюлю с соком. Воду в большой кастрюле довести до кипения, по мере выкипания доливать горячей водой. Сок в меньшей кастрюле постоянно помешивать, пока он не загустеет и не уварится до трети первоначального объема. Готовый бекмес разлить в стеклянную посуду и укупорить.

Бекмес употребляют как мед, а также для приготовления пряников, коврижек, сладких пирогов, восточных сладостей и т. д.

Маринованный виноград

Состав заливки: на 1 л воды — 700 г сахара, две трети стакана уксуса, 5–8 бутонов гвоздики, кусочек корицы.

Свежесобранные грозди очистить от поврежденных ягод, тщательно вымыть и уложить в банки. Предварительно положить на дно банок пряности.

Для приготовления заливки воду довести до кипения, добавить приправы и сахар, профильтровать, затем добавить уксус. Горячей заливкой заполнить банки с виноградом и пастеризовать при температуре 85 °С: полулитровые банки — 20 минут, литровые — 30, трехлитровые — 40–50. После пастеризации охладить укупоренные банки в воде (постепенно добавляя в горячую воду холодную).

Виноград, маринованный без пастеризации

Состав заливки: на 1 л воды 200 г сахара, 20 г уксусной эссенции. На литровую банку 58 бутонов гвоздики, кусочек корицы, 7-10 горошин черного перца, 1 г порошка горчицы, лавровый листик.

Приготовить заливку, охладить и залить банки, заполненные виноградом. Для предупреждения плесени маринад залить сверху тонким слоем растительного масла. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками (или целлофаном, пергаментной бумагой). Хранить в холодном месте.

Виноград, маринованный с солью

Состав заливки: на 1 л воды 2 ст. л. сахара, 2 ч. л. соли, 0,5 л фруктового или столового уксуса 6 %-го, 10–12 горошин душистого перца, 4–6 лавровых листьев, кусочек корицы, 2–3 бутона гвоздики.

Грозди винограда крупноягодного сорта с плотной кожицей разделить на части, оставляя по 5–6 ягод на каждой из них. Тщательно вымыть, сполоснуть кипящей водой и уложить в чистую тару: дубовые бочонки, стеклянные бутыли, банки. Чтобы ягоды не всплыли при заливке, положить на них небольшой гнет; в горлышко бутылки (банки) вставить 2 прутика, сложенных накрест. Пряности положить на дно тары перед заполнением ее. Налить в посуду с виноградом необходимое количество уксуса, залить кипящей водой с растворенными в ней сахаром и солью. Для предохранения маринада от окисления налить сверху растительное масло слоем 0,5–1 см. Заполненную тару обвязать вверху пергаментной бумагой и хранить при температуре не более 10 °С. Маринование длится около месяца. В сухом месте при той же температуре маринад способен храниться несколько месяцев.

Моченый виноград

Состав заливки: на 1 л воды 30 г сахара, 10 г соли, 10 г порошка горчицы.

Для мочения пригоден не совсем зрелый кисло-сладкий виноград. Можно использовать самую разнообразную посуду различной вместимости. В большую посуду уложить целые грозди, в стеклянные банки — гвозди, поделенные на части. Плотно уложенный виноград залить заливкой, накрыть льняной салфеткой, сверху положить кружок и груз. Через 2025 дней виноград будет готов к употреблению. Хранить его в холодном месте.

Виноградные листья консервированные

Состав заливки: на 1 л воды — 300 г соли.

Виноградные листья используют вместо капустных для приготовления голубцов. Они придают готовому продукту приятный кисловатый вкус. Кроме того, виноградные листья богаты витаминами, прежде всего аскорбиновой и фолиевой кислотой. Для консервирования берут крупные целые листья, не имеющие с нижней стороны войлочного опушения. Листья должны быть молодые, неогрубевшие, не обработанные ядохимикатами.

Листья тщательно вымыть, сложить стопками и поместить в подготовленную посуду. Плотно уложенные листья залить кипящим рассолом, посуду завязать сверху льняной салфеткой и поставить консервы в холодное место на хранение.

ВИШНЯ

Компот вишневый ускоренным способом

Состав заливки: на 1 л воды 0,5–1,2 кг сахара.

Банки заполнить целыми плодами или без косточек по плечики. Приготовить сахарный сироп. Через 5–7 минут сироп слить и вновь довести до кипения. Кипящим сиропом вновь залить банки таким образом, чтобы он слегка пролился через горлышко. Сразу же укупорить и перевернуть банки вверх дном до полного остывания.

Компот вишневый натуральный с пряностями

Целыми или очищенными от косточек плодами заполнить банки на две трети, все время уплотняя. Вскипятить воду, бросить в нее несколько бутонов гвоздики, горошки душистого перца или щепотку ванильного сахара и залить банки с плодами. Стерилизовать как обычно.

Вишневый напиток

Состав заливки: на 1 л воды 250–500 г сахара.

Целыми или очищенными от косточек плодами вишни заполнить банки на треть. Консервировать ускоренным способом.

Компот из вишни и черноплодной рябины

1 кг вишни, 200 г черноплодной рябины. Состав заливки: на 1 л воды 0,4–1,2 кг сахара.

Ягоды черноплодной рябины отделить от кистей, тщательно вымыть и 2–3 суток вымачивать в холодной воде для уменьшения горечи. Воду периодически менять. У вишни отделить плодоножки, тоже тщательно вымыть, смешать с рябиной и уложить в банки, уплотняя. Залить сиропом и стерилизовать.

Вишня натуральная

Вишню тщательно вымыть, дать стечь воде, затем плотно уложить в банки. Залить кипящей водой и стерилизовать. Такую вишню используют для приготовления вареников, компота, киселя, варенья и др.

Вишня натуральная в собственном соку

Из вишни удалить косточки и плотно уложить плоды в банки. При плотной укладке выделяется сок, поэтому заливать их водой не нужно. Заполненные банки стерилизовать.

Вишня натуральная в сахаре

1 кг вишни, 1,5 кг сахара.

Хорошо созревшую вишню тщательно вымыть, удалить косточки и уложить плоды в сухие стеклянные банки. Каждый ряд вишни пересыпать сахаром. Поставить на несколько часов в холодное место. Когда объем вишни в банке уменьшится из-за растворения сахара в соке, банки дополнить вишней с сахаром и укупорить. Хранить в темном холодном месте.

Сок вишнево-яблочный

Свежеотпрессованный, отфильтрованный вишневый сок смешать по вкусу со свежеприготовленным соком из яблок сладких летних сортов. Консервировать, как и сок вишневый натуральный.

Варенье вишневое с косточками

1 кг вишни, 1,5 кг сахара, 1 стакан воды.

Залить плоды приготовленным сахарным сиропом, выдержать 8-10 часов, затем на слабом огне довести до кипения и варить 10 минут. Снова отставить на 8-10 часов, после чего варить до готовности. Переложить в банки в горячем виде.

Варенье вишневое без косточек

1 кг вишни, 1 кг сахара, 1 стакан воды.

В кипящий сахарный сироп опустить вишню без косточек и варить до готовности в один прием.

Фасовать в горячем виде и укупорить полиэтиленовыми крышками.

Джем вишнево-яблочный

1 кг вишни, 1 кг яблок, 1 кг сахара.

Из яблок приготовить пюре, переложить в кастрюлю, засыпать половиной сахара и нагревать на слабом огне. Вишню без косточек засыпать оставшимся сахаром. Когда вишня пустит сок, переложить ее в кипящее яблочное пюре. Варить, осторожно помешивая, до готовности. Разложить в горячем виде в банки и укупорить полиэтиленовыми крышками.

Джем вишнево-смородиновый

1 кг вишни, 1 кг черной или красной смородины, 1 кг сахара.

Ягоды смородины отделить от кистей, положить в кастрюлю, размять и засыпать половиной сахара. На слабом огне довести до кипения и варить примерно 15 минут. Вишню без косточек высыпать в другую кастрюлю, засыпать оставшимся сахаром, подогреть в течение нескольких минут и переложить в кастрюлю со смородиной. Перемешать, довести до кипения и варить 2–3 минуты. Разложить в горячем виде в банки, укупорить полиэтиленовыми крышками или плотно завязать пергаментной бумагой.

Желе вишневое

1 кг вишни, 0,25 л яблочного сока, 500 г сахара.

Вишню без косточек залить небольшим количеством воды и распарить на огне под крышкой, затем протереть через сито или дуршлаг. Вишневое пюре смешать с яблочным соком, сахаром и уварить до готовности.

Готовое желе разлить в горячем виде и сразу же укупорить.

Мармелад вишневый мягкий

1 кг вишни, 550 г сахара.

Вишню без косточек подогреть в кастрюле на слабом огне, пока она не пустит сок. Горячую вишню протереть через сито или дуршлаг. Полученное пюре смешать с сахаром и варить на слабом огне до готовности. Посуду с содержимым периодически взвешивать. Мармелад готов, когда чистая масса его будет равна 1 кг. Разложить в банки в горячем виде и герметически укупорить.

Мармелад вишнево-яблочный

1 кг вишни, 1 кг яблок, 600 г сахара.

Приготовить пюре из кислых яблок. Вишню без косточек засыпать сахаром и, когда она пустит сок, смешать с яблочным пюре. Варить до готовности.

Вишня маринованная

Состав заливки: на 1 л воды — 700 г сахара, пол стакана столового уксуса. На литровую банку- 7-10 горошин душистого перца, кусочек корицы.

Приготовить маринад: в воде растворить сахар, довести до кипения, добавить пряности и уксус. Зрелую вымытую вишню уложить в банки по плечики, залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде 3–5 минут.

Вишня, маринованная в собственном соку

Состав заливки: 0,5 л воды, 0,5 л вишневого сока, 700 г сахара, полстакана столового уксуса. На литровую банку 5–8 бутонов гвоздики, 7-10 горошин душистого перца, кусочек корицы.

Сахар растворить в воде при нагревании, добавить вишневый сок, довести до кипения, добавить пряности и уксус. Банки наполнить вишней, залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде 3–5 минут.

Цукаты из вишни

1 кг вишни, 2,2 кг сахара, 0,5 л воды.

Приготовить сироп из 400 г сахара и 0,5 л воды. Кипящим сиропом залить вишню и выдержать 1–2 дня. Затем отделить вишню на дуршлаге. В сироп добавить 300 г сахара, довести до кипения, залить им вишню и вновь отставить. Так повторять еще 5 раз, каждый раз добавляя 300 г сахара. В последний раз вишню оставить в сиропе на 10–15 дней.

После этого вишню вместе с сиропом вылить в дуршлаг и оставить на несколько часов, чтобы сироп полнее отделился. Вишню разложить на сите и подсушить в духовке при температуре около 40 °С. Чтобы подсохшие плоды не слипались, пересыпать их мелким сахарным песком. Хранить цукаты в герметически закрываемой посуде. Оставшийся сироп использовать для других видов переработки.

Вишня сушеная без косточек

Подготовить вишню и сушить сначала так, как указано в предыдущем рецепте. Когда вишня хорошо подвялится, пальцами выдавить из нее косточки, а затем досушивать при температуре около 80 ˚С.

Вишня, замороженная в сахарном сиропе

Состав заливки: на 1 л воды- 1,5 кг сахара.

Вишню без косточек уложить в формочки, залить холодным сахарным сиропом и заморозить.

ЗЕМЛЯНИКА

Компот земляничный 1

Состав заливки: на 1 л воды 200–600 г сахара, 4 г лимонной кислоты.

Банки заполнить подготовленными ягодами по плечики и залить горячим сахарным сиропом. Лимонную кислоту добавить для сохранения цвета. Пастеризовать.

Компот земляничный 2

1 кг земляники, 250 г сахара.

Подготовленные ягоды положить в эмалированную кастрюлю и засыпать сахаром. Через 2–3 часа, когда ягоды пустят сок, переложить их в банки вместе с соком и долить кипящей водой, не доливая 2 см до горлышка, и пастеризовать.

Компот земляничный 3

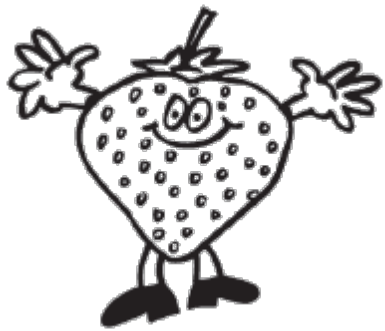
Состав заливки: на 1 л воды — 1–1,2 кг сахара.

Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики и залить теплым (50–55 °С) сахарным сиропом. Выдержать 3–4 часа, затем сироп слить, довести до кипения, варить 10–12 минут и перелить в банки с ягодами. Укупорить и пастеризовать.

Компот-напиток из лесной земляники

Состав заливки: на 1 л воды 200–300 г сахара.

Подготовленными ягодами заполнить банки на треть. Кипящим сахарным сиропом залить ягоды в банках, через 5–7 минут слить. Кипящим сиропом вновь заполнить банки по края горлышка, сразу же закатать и перевернуть вверх дном до полного остывания.



Земляника, протертая с сахаром

1 кг земляники, 2 кг сахара.

Подготовленные ягоды размять деревянным пестиком в кастрюле и подогреть до 6065 °С. В подогретые ягоды порциями добавить сахар, тщательно перемешать, подогреть до 70 °С, чтобы сахар растворился, разложить в банки. Укупорить полиэтиленовыми крышками.

Земляника в собственном соку

Подготовленные ягоды земляники разделить на две части. Половину ягод уложить в банки по плечики. Другую часть ягод подогреть в кастрюле под крышкой в течение 5-10 минут и протереть через волосяное сито в горячем виде. Полученное пюре довести до кипения и перелить в банки с ягодами. Пастеризовать.

Земляника с красной смородиной

1 кг земляники, 1,5 кг сахара, 500 г красной смородины.

Подготовленные ягоды протереть с сахаром. Из красной смородины выжать сок и понемногу влить в землянику, тщательно перемешивая. Когда сахар растворится, переложить массу в банки, периодически постукивая банкой о стол, чтобы вышел воздух. Сверху массу прикрыть кружком пергаментной бумаги, смоченной в спирте. Банки герметически укупорить.

Земляника лесная натуральная

Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики, залить горячим земляничным соком. Пастеризовать при температуре 85 °С.

Земляника лесная с черной смородиной

1 кг лесной земляники, 500 г черной смородины, 1,5 кг сахара.

Подготовленные ягоды протереть с сахаром. Из смородины выжать сок и понемногу влить в землянику, тщательно перемешивая. Когда сахар растворится, переложить массу в банки, периодически постукивая банкой о стол, чтобы вышел воздух. Сверху массу прикрыть кружком пергаментной бумаги, смоченной в спирте. Банки герметически укупорить.

Сок земляничный с мякотью

1 кг земляники, 1 кг сахара.

Отобрать ягоды с интенсивно окрашенной мякотью, очистить, положить в кастрюлю и подогреть под крышкой на слабом огне до размягчения. Затем ягоды протереть через сито, смешать с сахаром и подогреть до полного растворения сахара. Разлить в горячем виде и пастеризовать при температуре 90 °С: полулитровые банки — 15 минут, литровые — 20.

Сок земляничный из соковарки

1 кг земляники, 1 кг сахара.

Подготовленные ягоды смешать с сахаром и высыпать в соковарку. Выделяющийся из соковарки сок сразу же разлить и укупоривать.

Сок земляничный натуральный

Подготовленные ягоды размять в эмалированной посуде, выдержать 3–4 часа под крышкой, добавить на 1 кг мезги полстакана воды и прессовать. Если сок из ягод плохо выделяется, подогреть его до 60 °С, а затем прессовать. Разлить сок в подготовленную посуду, укупорить и пастеризовать при температуре 85 °С (литровые банки 15–20 минут).

Сок земляничный с сахаром

1 кг земляники, 500 г сахара.

Подготовленные ягоды размять, выжать сок с помощью пресса. Чтобы сок лучше выделялся, размятые ягоды выдержать 3–4 часа в закрытой посуде. В ягодном соке растворить сахар, разлить в банки или бутылки и укупорить. Пастеризовать при температуре 85 °С (литровые банки 15–20 минут).

Сироп земляничный

1 кг земляники, 600 г сахара, 0,35 л воды.

Сварить сахарный сироп, остудить, залить им очищенные и вымытые зрелые ягоды. Довести до кипения, кипятить 2–3 минуты и поставить в холодное место на сутки. Отцедить сок через марлю, не отжимая ягод. Сок довести до кипения и, сняв пену, разлить его в горячем виде. Банки или бутылки с соком герметически укупорить и дать им остыть завернутыми в одеяло.

Оставшиеся ягоды использовать для других видов переработки, например для приготовления джема, мармелада.

Варенье земляничное

1 кг ягод, 2,2 кг сахара, 500 г воды.

Посыпать ягоды 0,5 кг сахара, поставить на лед или в холодильник. На другой день из оставшегося сахара и воды сварить сироп. В кипящий сироп порциями класть ягоды, довести до кипения и отставить на несколько часов до полного охлаждения. Затем на слабом огне довести до кипения и вновь отставить. Так проделать еще 2 раза. Каждый раз снимать пену. Доваривать на слабом огне, пока сироп не начнет покрываться пленкой.

Варенье землянично-черничное

1,4 кг земляники, 200 г черники, 1,4–2 кг сахара.

Из земляничного сока и сахара сварить сироп. В кипящий сироп положить ягоды, довести до кипения и отставить на 3–4 часа. Затем на слабом огне довести до кипения и варить 20–25 минут, периодически встряхивая содержимое таза круговыми движениями, чтобы все ягоды были в сиропе. Отставить варенье на сутки, затем снова варить до готовности, пока ягоды не станут прозрачными. Добавить ягода черники, довести до кипения. В готовом варенье ягоды должны опуститься на дно.

Варенье-ассорти

500 г земляники, 250 г черной смородины, 250 г красной смородины, 1,2 кг сахара.

Для приготовления такого варенья берут ягоды садовой земляники средней величины и крупные ягоды смородины.

У черной и красной смородины ножницами обрезать плодоножки и чашелистики. Подготовленные ягоды смешать, засыпать сахаром и ждать, когда они пустят сок. Далее варить варенье способом многократной варки.

Джем земляничный

1 кг земляники, 1 кг сахара, 1 стакан воды, 1–2 г лимонной кислоты.

Подготовленные ягоды положить в кастрюлю, добавить воду и под крышкой на слабом огне довести до кипения. Проварить в течение 3–5 минут. Протереть через сито, полученное пюре смешать с сахаром, на слабом огне довести до кипения и варить, помешивая, 15–25 минут.

Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту для сохранения натурального цвета джема. Фасовать в горячем виде.

Джем земляничный на яблочном соке

1 кг земляники, 1 стакан яблочного сока, 1 кг сахара. Берут ягоды с хорошо окрашенной мякотью.

Крупные ягоды отложить, а мелкие размять. Целые ягоды засыпать сахаром, добавить размятые и тщательно перемешать. Выдержать несколько часов, после чего варить на слабом огне, постоянно перемешивая. Добавить сок из кислых яблок и варить до готовности с перерывами. Следить, чтобы ягоды не раздавились и не разварились. Фасовать в горячем виде.

Джем земляничный на крыжовенном соке

1 кг земляники, 1 стакан крыжовенного сока, 1 кг сахара.

Готовить, как и джем земляничный на яблочном соке. Фасовать в горячем виде.

Джем земляничный на красносмородиновом соке

1 кг земляники, 400 г красной смородины, 1 кг сахара.

Ножницами отрезать сухие чашелистики у ягод красной смородины, раздавить их деревянной толкушкой. Ягоды земляники покрыть толченой красной смородиной и засыпать сахаром, оставить на 14–16 часов. Затем смесь довести до кипения, ягоды извлечь, а сок уварить наполовину. В уваренный сок опустить ягоды и варить до готовности с перерывами, чтобы ягоды не разварились.

Джем земляничный пастеризованный

1 кг земляники, 1 стакан красносмородинового сока, 100 г сахара.

Подготовленные ягоды засыпать сахаром, добавить красносмородиновый сок,

перемешать и варить 20 минут. Переложить в банки и пастеризовать 20 минут при температуре 95 °С.

Мармелад землянично-крыжовенный

250 г земляничного пюре, 400 г крыжовенного пюре, 1 стакан яблочного сока или 100 г яблочной пектиновой заготовки, 500 г сахара, 2–4 г лимонной кислоты.

Приготовить земляничное и крыжовенное пюре, смешать, добавить сахар и варить, помешивая. Когда смесь загустеет, добавить яблочный сок или пектиновую заготовку и варить до готовности. Фасовать в горячем виде и укупорить.

Желе из земляничного сока

1 л земляничного сока, 1,5 кг сахара.

Сок залить в кастрюлю, подогреть, растворить в нем сахар, закрыть крышкой и довести до кипения. Отставить до полного охлаждения, затем вновь довести до кипения. Так проделать еще три раза, после чего доварить до готовности на слабом огне. Фасовать в горячем виде и укупорить.

Желе из соков земляники и красной смородины

0,5 л земляничного сока, 0,5 л красносмородинового сока, 500–700 г сахара.

Для приготовления этого желе берут белоплодные сорта красной смородины.

Свежеотжатые соки поставить на несколько часов в холодное место, с помощью сифона снять с осадка, смешать и на слабом огне варить до готовности, снимая пену. Разлить в горячем виде и укупорить.

Смоква из земляники

1 кг земляники, 1 кг сахара.

Очищенные и вымытые ягоды засыпать сахаром и держать в холодном месте, пока не выделится сок. Затем варить на слабом огне, все время перемешивая. Когда масса будет отделяться от дна, выложить ее на противень, смоченный холодной водой, разровнять ножом и поставить для подсушивания в теплое место на 2–3 дня. Готовую смокву разрезать на фигурные кусочки и посыпать сахарной пудрой. Хранить в хорошо укупоренных банках.

Смоква с грецкими орехами

1 кг земляники, 1 кг сахара, 100–150 г ядер грецких орехов.

Сварить смокву. Перед окончанием варки добавить натертые на терке или мелко нарезанные ядра грецких орехов.

Земляника, замороженная с сахаром

1 кг земляники, 150–200 г сахара.

Отобрать зрелые плотные ягоды с хорошо окрашенной мякотью, удалить плодоножки, промыть ягоды под краном с душевой насадкой и обсушить. Подготовленные ягоды тщательно перемешать с сахаром и сразу же переложить в формочки, полиэтиленовые мешочки и заморозить.

Сушка лесной земляники

Засушенные ягоды лесной земляники очень мелкие, но зато очень ароматные. Перезревшие ягоды для сушки малопригодны. Ягоды тщательно перебирают, удаляют плодоножки, после чего моют, обсушивают и раскладывают на ситах тонким слоем. Сушат землянику при температуре 45–50 °С, а досушивают при 50–60 °С.

КЛЮКВА

Компот клюквенный

Состав заливки: на 1 л воды 1 кг сахара.

Крупные и зрелые ягоды уложить в банки по плечики, периодически встряхивая, чтобы ягоды плотнее заполнили банки. Залить ягоды горячим сахарным сиропом. Пастеризовать.

Сок клюквенный натуральный

Ягоды измельчить деревянным пестиком или пропустить через мясорубку, переложить в кастрюлю и подогреть до 60–70 °С. Чтобы увеличить выход сока, на каждый килограмм дробленой массы добавить три четверти стакана воды. Подогретую массу прессовать, сок процедить и подогреть до 75–78 °С для осаждения белковых веществ. Снова процедить сок, довести до кипения, кипятить 2–4 минут, разлить в бутылки или банки, сразу же укупорить и положить на бок (бутылки) или поставить вверх дном (банки) до полного остывания.

В выжимках остается еще значительное количество биологически активных веществ. Для их извлечения выжимки заливают горячей водой и прессуют. Получают сок так называемого второго отжима. Его используют для приготовления купажированных соков.

Сок клюквенно-яблочный

0,7 л яблочного сока, 0,12 л клюквенного сока, 0,18 л сахарного сиропа 70 %-го.

Свежеотжатый яблочный сок и клюквенный сок второго отжима смешать, добавить сахарный сироп, довести до кипения и кипятить 2–4 минуты. Сразу же разлить в банки или бутылки, укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Сироп клюквенный натуральный

1 кг клюквы, 1,5–2 кг сахара.

Ягоды тщательно перебрать, вымыть, разложить тонким слоем для просушивания. Сухие ягоды уложить в банки, переслаивая сахаром (постукивать по банке, чтобы уплотнить содержимое). Заполненные банки завязать марлей и поставить в холодное место. Когда сахар растворится в выделившемся соке, а ягоды всплывут, сироп отделить. Разлить его в стерильные банки или бутылки и укупорить. Оставшиеся ягоды использовать для приготовления сока, кваса, киселя и т. п.

Варенье клюквенное с яблоками

1 кг клюквы, 200–500 г яблок, 1,6–1,9 кг сахара, 2 стакана воды, 1–2 г ванильного сахара, цедра лимона или кусочек корицы.

Поставить варить варенье из клюквы. Сладкие яблоки очистить от кожицы и, удалив сердцевину, нарезать дольками. Опустить яблоки на 8-10 минут в кипящую воду. Незадолго до окончания варки варенья из клюквы добавить в нее ломтики яблок. Перед самым окончанием варки добавить в варенье ванильный сахар и корицу или лимонную цедру, натертую на терке. Фасовать и хранить варенье обычным способом.

Варенье клюквенное с орехами

1 кг клюквы, 1 стакан ядер грецких или лесных орехов, 1,4–1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Поставить варить варенье из клюквы. Ядра орехов кипятить в воде 30 минут, затем мелко нарезать. Подготовленные таким образом орехи бросить в варенье незадолго до его готовности. Фасовать и хранить варенье обычным способом.

Конфитюр клюквенный

1 кг клюквы, 1,5–1,6 кг сахара, 1 стакан воды.

Ягоды пропустить через мясорубку или измельчить деревянным пестиком. В полученную массу добавить воду, довести до кипения и варить 10–15 минут на слабом огне. Затем добавить сахар и варить до готовности в один прием.

Варенье клюквенное на меду

1 кг клюквы, 1,6 кг меда, 2 стакана воды.

Из меда и воды приготовить сироп. Ягоды клюквы бланшировать 3–4 минуты в кипящей воде, затем перенести в сироп. Варить до готовности в один прием. Фасовать и хранить варенье обычным способом.

Мармелад клюквенный

Для приготовления 1 кг мармелада — 850 г клюквенного пюре, 550 г сахара.

Клюкву опустить на 3–4 минуты в кипящую воду, затем измельчить деревянным пестиком и протереть через сито. Полученное пюре перенести в варочный тазик, подогреть, добавить сахар и варить до готовности, периодически взвешивая тазик с мармеладом (мармелад готов, когда масса его равна двойной массе добавленного сахара).

Клюква моченая

Состав заливки: на 1 л воды 4 ст. л. сахара, пол чайной ложки соли, 3–4 горошины душистого перца, 3–4 бутона гвоздики.

Для мочения клюквы используют стеклянную и эмалированную посуду, а также хорошо вымытые и прошпаренные деревянные кадки и бочки.

Перебранные и тщательно промытые ягоды высыпать в подготовленную посуду и залить охлажденной заливкой. Сверху накрыть ягоды салфеткой и положить гнет. Первые 6–7 дней держать при комнатной температуре, а затем перенести в холодное место. Через 25–30 дней моченые ягоды готовы к употреблению.

Моченую клюкву используют в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам, как добавку к салатам и винегретам.

Хранение клюквы

Ягоды клюквы можно хранить насыпью и в воде. При первом способе их хранят в небольших деревянных ящиках. Но при этом они быстро подсыхают и темнеют. Лучше хранить в мешочках из тонкой полиэтиленовой пленки.

Чаще всего клюкву хранят в воде. Перебранные и промытые ягоды высыпают в деревянную, эмалированную или стеклянную посуду с широким горлом, заливают холодной водой, кладут салфетку, кружок и гнет. Хранят в холодном месте. В таком виде клюква способна храниться длительное время. От порчи ее предохраняют содержащиеся в ягодах бензойная кислота, обладающая антисептическими свойствами, а также лимонная кислота.

КРЫЖОВНИК

Компот крыжовенный ускоренным способом

Состав заливки: на 1 л воды 400–700 г сахара.

Заполнить банки ягодами по плечики и залить горячим сахарным сиропом по края горлышка. Через 5–7 минут сироп слить, довести до кипения и вновь залить в банки с ягодами. Так проделать еще раз. Последний раз сироп должен слегка перелиться через края горлышка. Банки немедленно укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Компот крыжовенно-смородиновый

2 кг крыжовника, 1 кг черной или красной смородины. Состав заливки: на 1 л воды 200700 г сахара.

Зрелые, достаточно твердые ягоды крыжовника наколоть и уложить в банки вместе с ягодами черной или красной смородины. Залить горячим сиропом и стерилизовать.

Компот крыжовенно-земляничный

2 кг крыжовника, 1 кг земляники. Состав заливки: на 1 л воды 200–700 г сахара.

Зрелые, достаточно твердые ягоды крыжовника наколоть. Ягоды земляники должны иметь плотную и окрашенную мякоть. Подготовленные ягоды крыжовника и земляники слоями уложить в банки по плечики и стерилизовать.

Компот крыжовенный с лепестками роз

Состав заливки: на 1 л воды 200–700 г сахара.

Готовят, как компот из зрелого крыжовника, а сверху кладут лепестки роз (из расчета 1 ст. л. на литровую банку).

Компот крыжовенно-вишневый

1,5 кг крыжовника, 1 кг вишни. Состав заливки: на 1 л воды 200–400 г сахара.

Зрелые твердые ягоды крыжовника наколоть и слоями уложить в банки вместе с вишней. Стерилизовать.

Крыжовник натуральный пастеризованный

Крупные зрелые ягоды положить в эмалированную посуду и подогревать на слабом огне, периодически потряхивая. Чтобы ягоды не подгорели, на 1 кг ягод добавить полстакана воды. Когда ягоды пустят сок, нагревание прекратить. Подготовленные банки плотно наполнить нагретыми ягодами (с соком) и пастеризовать при температуре 90 °С.

Крыжовник в черничном соке

1 кг крыжовника, 1 кг черники, 100 г сахара.

Ягоды крыжовника и черники засыпать сахаром, добавить небольшое количество воды и подогревать под крышкой до полного размягчения. Подогретую массу протереть через сито и сразу же перелить в банки с ягодами крыжовника. Пастеризовать при температуре 90 ˚С.

Крыжовник в яблочном пюре

1 кг крыжовника, 500 г яблок, 100–500 г сахара.

Ягоды наколоть и уложить в банки по плечики. Яблоки нарезать дольками и разваривать под крышкой в кастрюле, добавив несколько ложек воды. Протереть через сито, в полученное пюре добавить сахар, размешать и нагреть до кипения. Сразу же перелить в банки с ягодами крыжовника и пастеризовать при температуре 90 °С.

Варенье крыжовенное 1

1 кг крыжовника, 1,3 кг сахара, полтора стакана воды.

Твердые, не совсем зрелые ягоды наколоть и опустить на 2–3 минуты в кипящую воду. Охлажденные ягоды переложить в варочный тазик и залить горячим сахарным сиропом. Довести до кипения и поставить в холодное место на 8-10 часов. Затем на слабом огне довести до кипения, варить 3–5 минут и вновь поставить в холодное место. Проделать так еще 2 раза и варить до готовности.

Варенье крыжовенное 2

1 кг крыжовника, 1,3–1,5 кг сахара, полтора стакана воды, 50-100 г ядер грецких орехов.

Отобрать крупные твердые ягоды, вымыть, сделать на них боковой надрез и шпилькой извлечь семена с частью мякоти. Ядра грецкого ореха слегка поджарить на сковороде и мелко нарезать. Орехами осторожно начинить ягоды крыжовника. Подготовленные таким образом ягоды залить горячим сахарным сиропом, довести до кипения и поставить в холодное место на 8-10 часов. Затем варить до готовности.

Варенье «изумрудное»

1 кг крыжовника, 1,4 кг сахара, вишневые листья.

Приготовить отвар из вишневых листьев. Для этого 100 г свежих, здоровых, тщательно вымытых листьев залить 3 стаканами воды, довести до кипения и процедить. На подготовленных крупных и средних ягодах крыжовника сделать боковой надрез и с помощью шпильки извлечь семена. Залить ягоды вишневым отваром и поставить в холодное место на 12 часов. Затем сок слить и на нем приготовить сахарный сироп. Горячим сиропом залить ягоды и варить 15 минут. За 2–3 минуты до окончания варки бросить в варенье 10 свежих вишневых листьев. Готовое варенье сразу же разложить в банки и укупорить жестяными крышками.

Это варенье имеет привлекательный вид, ягоды в нем изумрудно-зеленого цвета.

Джем из крыжовника и черной смородины

1 кг крыжовника, 500 г черной смородины, 800–900 г сахара.

Из ягод черной смородины выделить сок и сварить на нем сахарный сироп. В кипящий сироп порциями опустить ягоды и варить на слабом огне, постоянно помешивая. Если ягоды начинают развариваться, варку прерывают на 10–12 часов.

Джем из крыжовника и вишни

1 кг крыжовника, 500 г вишни, 800–900 г сахара.

Из ягод вишни выделить сок и сварить на нем сахарный сироп. В кипящий сироп порциями опустить ягоды и варить на слабом огне, постоянно помешивая. Если ягоды начинают развариваться, варку прерывают на 10–12 часов.

Мармелад из крыжовника

1 кг крыжовника, 550 г сахара.

Твердые недозрелые ягоды положить в кастрюлю, добавить несколько ложек воды и разварить под крышкой. Массу тщательно растереть и пропустить через сито. Полученное пюре уварить на слабом огне, помешивая, до половины первоначальной массы. Затем порциями прибавить сахар и, помешивая, варить на слабом огне до готовности (масса должна весить 1 кг). Готовый мармелад выложить в эмалированную формочку, смоченную водой.

Застывшую массу разрезать на кусочки и посыпать сахаром.

Хранить в сухом холодном месте.

Пектиновая заготовка из крыжовника

Зрелые ягоды высыпать в варочный тазик. На каждый килограмм ягод добавить 1 стакан воды. На слабом огне довести до кипения и варить до размягчения ягод. Протереть массу через сито. Полученное пюре взвесить и на каждый килограмм добавить 2 стакана сахара. Поставить на огонь и, помешивая, довести до кипения. Разлить в горячем виде в подогретые банки. Сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания. Дополнительно пастеризовать при температуре 85 °С.

Крыжовник маринованный 1

Состав заливки: на 1 л воды- 400 г сахара, 5 ст. л. 9 %-го уксуса. На литровую банку — 1,5 г корицы, по 10 бутонов гвоздики и душистого перца.

Зрелые, но еще достаточно твердые ягоды наколоть и плотно уложить в банки по плечики. Пряности положить на дно. Банки с ягодами залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде.

Крыжовник маринованный 2

Состав маринада: на 1 л воды — 600–700 г сахара, полстакана 9 %-го уксуса, 10 г лимонной кислоты. На литровую банку- 1 г корицы, по 10 бутонов гвоздики и душистого перца.

Крупные недозрелые ягоды наколоть, на 2–3 минуты опустить в кипящую воду и сразу же охладить в холодной воде. В воде для бланширования предварительно растворить сахар (из расчета 100 г на 1 л воды) и лимонную кислоту. Крыжовник, бланшированный в таком растворе, потом не лопается. Эту же воду использовать и для приготовления маринада. На дно банок положить пряности, затем ягоды по плечики и залить горячим маринадом. Пастеризовать при 85 °С.

Крыжовник маринованный 3

800 г крыжовника, 200 г зелени укропа. Состав заливки: на 1 л воды- 150 г соли, 5 ст. л. 9 %-го уксуса.

Свежий молодой укроп вымыть, нарезать на кусочки длиной 3–4 см и положить на дно банок. Сверху плотно уложить ягоды крыжовника, 2–3 раза залить их кипятком, сливая через 5 минут. Затем залить горячим маринадом, укупорить и перевернуть вверх дном до остывания.

Крыжовник маринованный острый

Состав маринада: на 1 л воды 400 г сахара, 5 ст. л. 9 %-го уксуса. На литровую банку- 58 бутонов гвоздики, кусочек корицы, лавровый лист, щепотка соли, листья эстрагона и черной смородины.

Зрелые одного размера ягоды крыжовника наколоть и уложить в бутылки с широким горлом, предварительно положив на дно пряности. В горлышко каждой бутылки положить по одному листу эстрагона и черной смородины. Бутылки залить холодным маринадом и укупорить. Хранить маринад при температуре, близкой к нулю.

Крыжовник соленый

Состав заливки: на 1 л воды 30–40 г соли.

Ягоды уложить в стеклянные банки или любую другую посуду с широким горлом. Залить холодным рассолом, накрыть салфеткой и придавить гнетом. Посуду с крыжовником поставить в холодное место (не выше 10 °С). Через 1,5–2 месяца процесс ферментации заканчивается и крыжовник готов к употреблению.

Если ферментация проходила при более высокой температуре, качество соленого крыжовника хуже. Соленый крыжовник используют для приготовления салатов или подают к мясным и рыбным блюдам.

Крыжовник с чесноком

Состав заливки: на 1 л воды- 5 ст. л. 9 %-го уксуса, 50–60 г соли. На литровую банку — 2 дольки чеснока, зелень мяты, укроп, листья хрена и вишни, 2 мелких стручка красного горького перца.

Приправы положить на дно банок (их общее количество не должно превышать 5 % объема банки). Поверх зелени уложить ягоды крыжовника, залить кипятком, через 5 минут слить, затем снова залить кипятком и через 5 минут слить. Затем залить маринадом и укупорить.

Соль и уксус можно добавить прямо в банки, а затем залить кипятком.

Крыжовник замороженный

Для замораживания берут хорошо вызревшие ягоды средней величины. Чаше всего используют сорта с окрашенными ягодами.

Обрезать у ягод плодоножки и сухие чашелистики, вымыть и обсушить.

Подготовленные ягоды ссыпать в тару для замораживания, осторожно встряхнуть и поставить в морозильную камеру на 1–2 дня. Замороженные ягоды укупорить и поместить в морозильную камеру.

Ягоды можно замораживать на сделанном из картона противне, насыпая слоем 2–3 см. Замороженные ягоды ссыпать в полиэтиленовые мешочки и завязать.

Крыжовник, замороженный с сахаром

Подготовленные ягоды смешать с сахаром в соотношении 3:1. Ягоды с сахаром сразу же уложить в тару и заморозить.

Крыжовник, замороженный в сиропе

Подготовленные ягоды уложить в формочки и залить 50 %-м сахарным сиропом. Замороженный продукт слегка оттаять, брикеты вынуть, упаковать и перенести в морозильную камеру.

Хранение крыжовника

У крыжовника плотная кожица, поэтому его без большого труда можно сохранить в свежем виде до двух месяцев. Оптимальная температура хранения около нуля, относительная влажность воздуха 90 %.

МАЛИНА

Напиток малиновый

Состав заливки: на 1 л воды 300–400 г сахара.
Банки заполнить ягодами на треть. Залить и стерилизовать.

Малина в собственном соку

Подготовленные ягоды выложить в эмалированную кастрюлю и подогревать на слабом огне, пока они не пустят сок. В горячем виде переложить в банки и пастеризовать при 90 °С.

Малина натуральная с сахаром

1 кг садовой или лесной малины, 200 г сахара для садовой или 300–400 г для лесной малины.

Подготовленные ягоды уложить в банки, пересыпая сахаром. Периодически постукивать по банке, чтобы ягоды хорошо уплотнились. Пастеризовать при 90 °С.

Малина с сахаром

1 кг малины, 1 кг сахара.

Малину уложить в банки, пересыпая сахаром. Через 15–20 минут, когда ягоды осядут, дополнить банки малиной доверху, стерилизовать в кипящей воде.

Малина в собственном соку с сахаром

1 кг малины, 1 кг сахара.

Половину подготовленных ягод уложить в банки по плечики. Остальные ягоды смешать с сахаром и подогревать на слабом огне 8-10 минут, помешивая, пока сахар не растворится в выделившемся соке. Горячей заливкой заполнить банки с ягодами, не доливая 2 см до края горлышка. Пастеризовать при 90 °С.

Малина, консервированная с черносмородиновым соком

500 г малины, 500 г черной смородины, 1,25 кг сахара.

Ягоды черной смородины растереть в эмалированной кастрюле с небольшим количеством сахара. Из черной смородины извлечь сок и вылить в кастрюлю с малиной. Подогреть малину на слабом огне и при помешивании добавить сахар. Когда сахар весь растворится, разложить малину в сухие банки и сразу же укупорить жестяными крышками.

Сок малиново-яблочный

50–80 % малинового и 50–20 % яблочного сока.

Свежеприготовленные малиновый и яблочный соки смешать по вкусу, довести до кипения, сразу же разлить в тару и укупорить.

Сок малиново-смородиновый

50–80 % малинового и 50–20 % красносмородинового сока.

Свежеприготовленные малиновый и красносмородиновый соки смешать по вкусу, довести до кипения, сразу же разлить в тару.

Сироп малиновый натуральный

1 кг малины, 2 кг сахара.

Сухие свежесобранные ягоды уложить в стеклянные банки, пересыпая сахаром. Поставить в темное место. По мере оседания массы дополнить банки ягодами с сахаром. Через 2–3 недели, когда ягоды пустят сок и всплывут, отделить сироп через дуршлаг в кастрюлю, добавить в него нерастворившийся сахар. Подогревать на слабом огне, не доводя до кипения, до полного растворения сахара. Разлить в тару в горячем виде и укупорить. Хранить в холодном и темном месте. Оставшиеся ягоды используют для приготовления компота, киселя, вина и др.

Сироп малиновый с винным уксусом

1 кг малины, 500 г сахара, 50 г винного или фруктового уксуса.

Очищенные и промытые ягоды размять пестиком, переложить в стеклянные банки и залить винным или фруктовым уксусом. Поставить в теплое место, уксус добавлять по мере высыхания. Примерно через месяц переложить в марлевый мешок и дать стечь соку. Этот сок смешать с равным количеством сахара, разлить в бутылки и укупорить. Из оставшейся массы также отжать сок, смешать с сахаром и фасовать отдельно.

Качество сиропа всецело зависит от качества уксуса.

Сироп малиновый с водой

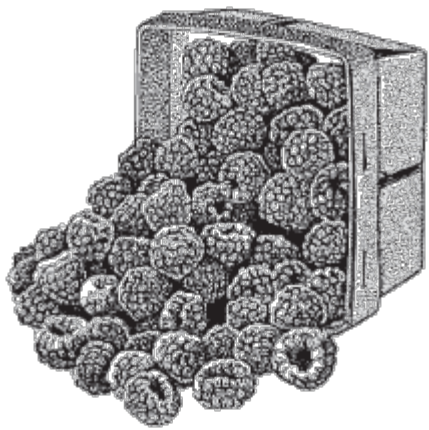
1 кг малины, 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Приготовить сахарный сироп из воды и сахара. В кипящий сироп опустить малину, довести до кипения, снять пену, после чего отставить. Холодную массу процедить. Сироп довести до кипения и варить 5 минут. Снять пену, разлить сироп в горячем виде и укупорить.

Варенье из малины с лимоном

1 кг малины, 1 кг сахара, 4 стакана воды, 2 ч. л. лимонной кислоты.

В варочный тазик высыпать сахар, налить воду и положить ягоды. На слабом огне варить до готовности в один прием. Чтобы ягоды не подгорели, тазик периодически снимать с огня и круговыми движениями перемешивать содержимое. Лимонную кислоту добавить перед окончанием варки.



Джем из малины

1 кг малины, 100 г сахара.

Ягоды засыпать сахаром, на слабом огне довести до кипения, помешивая. Варить до готовности примерно 20 минут и фасовать в горячем виде. Пастеризовать при 90 °С.

Джем из малины с соками

1 кг малины, 600 г сахара, полстакана сока красной или черной смородины.

Ягоды засыпать сахаром, добавить сок красной или черной смородины и варить до готовности.

Джем из малины с крыжовником

500 г малины, 500 г крыжовника, 800 г сахара.

Ягоды крыжовника размять пестиком и варить на слабом огне до тех пор, пока масса не начнет загустевать. Чтобы уменьшить количество зерен, из половины ягод малины выжать сок. Когда крыжовник загустеет, добавить в него ягоды малины, сок, сахар и варить до готовности. Разложить в горячем виде и пастеризовать.

Малина замороженная

Зрелые ягоды сортировать, разложить в формочки или коробочки и заморозить. Замороженные ягоды пересыпать в полиэтиленовые мешочки, герметизировать и поместить в камеру хранения морозильника.

Сок малиновый с мякотью замороженный

1 кг малины, 200 г сахара.

Ягоды размять пестиком, протереть через сито и тщательно перемешать с сахаром до полного его растворения. Готовую массу переложить в формочки или стаканчики и заморозить. После замораживания герметично упаковать и перенести в камеру хранения морозильника.

ОБЛЕПИХА

Компот облепихово-яблочный (грушевый)

500 г облепихи, 1 кг яблок или груш. Состав заливки: на 1 л воды 400–800 г сахара.

Для приготовления этого компота берут сладкие яблоки. Мелкие и средние плоды консервируют целиком, крупные режут на половинки или дольки.

Ягоды облепихи и яблоки (груши) уложить в банки по плечики, залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать, как компот из яблок.

Компот облепихово-сливовый

500 г облепихи, 1 кг слив. Состав заливки: на 1 л воды 400–800 г сахара.

Сварить в сиропе облепиху и сливу. Стерилизовать и укупорить.

Компот-ассорти

1 кг облепихи, 1 кг яблок, 600 г шиповника. Состав заливки: на 1 л воды 429–438 г сахара.

Яблоки очистить, нарезать дольками, бланшировать 3–5 минут в кипящей воде и сразу охладить в холодной. Отобрать крупные, зрелые и твердые плоды шиповника, удалить плодоножки и остатки цветка, разрезать плоды пополам и тщательно очистить от семян и волосков. Если плоды шиповника мелкие или волоски трудно отделяются, не разрезать их — использовать целиком и в меньшем количестве (на литровую банку 10–20 шт). Ягоды облепихи вымыть и удалить плодоножки. Облепиху, яблоки и шиповник послойно уложить в банки по плечики, уплотнить и залить горячим сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде.

Сок облепихово-яблочный

0,2 л облепихового сока, 0,8 л яблочного сока, 50–70 г сахара.

Облепиховый сок и яблочный сок смешать, добавить по вкусу сахар, подогреть до 95 °С, быстро разлить в тару до самого верха и укупорить.

Пюре облепихово-яблочное

250 г пюре облепихи, 200 г яблочного пюре, 250 г сахара.

Протертую облепиху смешать с яблочным пюре, добавить сахар, подогреть на слабом огне до полного растворения сахара. Переложить пюре в банки и стерилизовать в кипящей воде.

Облепиха, протертая с сахаром

1 кг пюре облепихи, 0,8–1 кг сахара.

Ягоды перебрать, вымыть, обсушить и протереть через сито. Если ягоды твердые и плохо протираются, предварительно бланшировать их 2–3 минуты в горячей воде. Полученное пюре тщательно перемешать с сахаром, подогреть на слабом огне примерно до 70 °С до полного растворения сахара. Переложить в горячие банки и пастеризовать при 80 °С.

Массу можно консервировать и другим способом: облепиху с сахаром подогревать в течение 5 минут при 85 °С, разложить в банки по края горлышка и сразу же укупорить.

Желе облепиховое

1 л сока облепихового с мякотью, 850 г сахара.

Сок с мякотью без сахара подогреть на слабом огне, добавить сахар и варить на сильном огне. Разлить желе в горячем виде в банки, дать охладиться и укупорить.

Облепиха замороженная

Ягоды перебрать, пересыпать в полиэтиленовые мешочки, выпустить из них воздух, герметизировать и поместить в камеру хранения морозильника.

Замороженная облепиха — прекрасное сырье для различных видов переработки.

Хранение

Свежесобранные ягоды облепихи (немытые) укладывают в банки, заливают остуженной кипяченой водой, закрывают полиэтиленовой крышкой и хранят в холодном месте.

РЯБИНА

Компот из рябины

Состав заливки: на 1 л воды 250–500 г сахара.

Ягоды рябины отделить от щитков, тщательно вымыть, опустить на 3–4 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде и уложить в банки по плечики. Залить рябину в банках горячим сахарным сиропом и пастеризовать при 90 °С.

Компот из рябины ускоренным способом

Состав заливки: на 1 л воды 250–500 г сахара.

Ягоды опустить на 3–4 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде и разложить в банки. Залить кипящим сахарным сиропом. Через 5–7 минут сироп слить, довести до кипения и вновь залить в банки с ягодами, чтобы он слегка пролился через края горлышка. Сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Компот из рябины в сиропе

Состав заливки: на 1 л воды 1 кг сахара.

Собрать ягоды, тронутые первыми заморозками, отделить от щитков, тщательно вымыть, опустить на 3–4 минуты в кипящую воду и охладить в холодной воде. Подготовленные ягоды залить горячим сахарным сиропом и выдержать сутки. После этого компот подогреть до 65–70 °С, разлить в подготовленные банки и пастеризовать.

Компот рябиново-яблочный

2.5 кг рябины, 2,5 кг яблок. Состав заливки: на 1 л воды 1 кг сахара.

Яблоки разрезать на 4 части, вырезать сердцевину и очистить от кожицы. Подготовить ягоды рябины, смешать с яблоками, уложить в банки, залить кипящим сиропом и пастеризовать при 90 °С.

Компот рябиново-грушевый

2.5 кг рябины, 2,5 кг груш. Состав заливки: на 1 л воды 1 кг сахара.

Груши разрезать на 4 части, вырезать сердцевину и очистить от кожицы. Подготовить ягоды рябины, смешать с яблоками, уложить в банки, залить кипящим сиропом и пастеризовать при 90 °С.

Сок рябиновый с мякотью

1 кг рябины, 200 г сахара, 2 стакана воды.

1 л воды довести до кипения, бросить в нее 3–4 ст. л. соли. В солевой раствор на 3–5 минут опустить ягоды рябины, затем сполоснуть в холодной воде и протереть через сито или пропустить через мясорубку. Полученную массу смешать с горячим сахарным сиропом, переложить в подготовленные банки и стерилизовать в кипящей воде.

Сок рябиново-яблочный

1 л рябинового сока, 3 л яблочного сока, сахар.

Рябиновый сок обладает очень сильной неприятной горечью. Чтобы уменьшить горечь, рябину собирают после первых морозов или искусственно промораживают в морозильном отделении холодильника.

Извлечь сок методом прессования. Полученный сок фильтровать и смешать с яблочным. Смесь соков подогреть, добавить сахар по вкусу. Консервировать способом горячего разлива или стерилизовать в кипящей воде.

Рябина, протертая с сахаром

1 кг рябины, 2 кг сахара, 1 л воды, соль (на 1 л воды 3–4 ст. л. соли).

Ягоды рябины залить кипящим рассолом. Через 4–5 минут ягоды вынуть, сполоснуть и размять деревянным пестиком или пропустить через мясорубку. Полученную массу смешать с сахаром и поставить на 4–6 часов в холодное место. Если сахар полностью не растворится, подогреть массу на слабом огне до полного растворения сахара. Хранить в стеклянных банках, закрытых полиэтиленовыми крышками или завязанных пергаментом.

Варенье из рябины

1 кг рябины, 1,5 кг сахара, соль.

Хорошо вызревшие ягоды отделить от плодоножек, перебрать и вымыть в холодной воде. Чтобы уменьшить горечь, ягоды на 3–5 минут погрузить в кипящую подсоленную воду (25–30 г соли на 1 л воды), затем охладить в холодной воде, вынуть и залить 50 %-ым сахарным сиропом, для приготовления которого использовать половину сахара. Через 3–4 часа ягоды отделить, а сироп довести до кипения и кипятить 5–6 минут. Плоды залить кипящим сиропом и отстаивать. С перерывами в 4–5 часов эту операцию проделать еще два раза. Оставшийся сахар добавить в сироп во время второй и третьей варок. После третьей варки довести варенье до готовности.

Варенье рябиновое на меду

1 кг мороженой рябины, 500 г меда, 2 стакана воды.

Для приготовления этого варенья берут мороженую рябину. Мороженые ягоды отделить от щитков и положить в холодную воду до размягчения. Мед переложить в кастрюлю или варочный тазик, залить водой, подогреть до полного растворения, довести до кипения, опустить в него ягоды рябины и варить до готовности в один прием.

Джем-ассорти с рябиной

1 кг рябины, 500 г яблок, 500 г груш, 400 г сахара, полстакана воды.

Ягоды опустить на 5–6 минут в кипящую воду, откинуть на дуршлаг, переложить в кастрюлю, добавить полстакана воды и подогревать на слабом огне, пока ягоды не полопаются. Затем крышку снять, добавить сахар и подогревать на слабом огне, помешивая, пока он не растворится. Положить нарезанные дольками и очищенные от кожицы и сердцевины яблоки и груши. Варить до тех пор, пока яблоки и груши не станут прозрачными.

Повидло-ассорти

600 г рябины лесной, 300 г антоновки, 100 г моркови, полтора стакана воды или яблочного сока, 600 г сахара.

Ягоды рябины, собранные после заморозков, перебрать, вымыть, на 2–3 минуты опустить в кипящую соленую воду (20–30 г соли на 1 л воды) и сразу же промыть в холодной проточной воде. Антоновку очистить от кожицы и сердцевины, нарезать кусочками. Морковь очистить, вымыть, нарезать кусочками и бланшировать до мягкости. Рябину, яблоки и морковь залить водой или соком, варить на умеренном огне до мягкости, затем быстро протереть через дуршлаг. Снова поставить на огонь, варить 8-10 минут, добавить сахар и уварить до готовности.

Мармелад рябиново-яблочный

500 г рябины лесной, 500 г антоновки, 800 г сахара, полтора стакана яблочного сока.

Промороженные, перебранные и вымытые плоды рябины для снижения горечи опустить на 2–3 минуты в раствор поваренной соли (20–30 г соли на 1 л воды), затем сразу промыть в холодной проточной воде. Антоновку очистить и нарезать кусочками. Ягоды рябины и яблоки залить яблочным соком и варить на слабом огне до размягчения. Массу протереть через частое сито или пропустить через шнековую соковыжималку. Добавить сахар (1 стакана на 1 стакан массы) и продолжать варить на слабом огне. Перед окончанием варки добавить оставшийся сахар. Горячий мармелад разлить в формы, тарелки, на пергаментную бумагу, подсушить, разрезать на фигурные кусочки и обсыпать сахарной пудрой. Хранить в закрытых коробках или банках в прохладном месте.

Желе из рябины

1 кг рябины, 1 кг сахара, 2 стакана воды, соль.

Собранные после первых морозов ягоды рябины для уменьшения горечи опустить на 56 минут в кипящую соленую воду (25–30 г соли на 1 л воды), откинуть на дуршлаг, сполоснуть, выложить в кастрюлю, залить водой и подогревать под крышкой до полного размягчения ягод. Отжать сок из ягод, процедить, вылить в кастрюлю, подогреть, добавить сахар и варить до готовности.

Смоква рябиновая

1 кг рябины, 1,2 кг сахара, 2–3 стакана воды, соль.

Собранные после первых морозов ягоды рябины опустить на 5–6 минут в кипящую соленую воду (25–30 г соли на 1 л воды), откинуть на дуршлаг, сполоснуть, переложить в кастрюлю. Кастрюлю закрыть крышкой и поставить в духовку на 4–5 часов. В духовке поддерживается температура около 50 °С. После этого ягоды залить водой, чтобы она слегка их покрывала, довести до кипения и варить 7-10 минут. Ягоды протереть через частое сито. Пюре перемешать с сахаром и уварить до загустения, пока не начнет отставать ото дна. Готовую массу выложить на блюдо или противень, смоченные водой, разровнять и поставить для подсушивания в теплое место на 2–3 дня. Затем посыпать сахарной пудрой, нарезать фигурными кусочками. Хранить в закрытой таре.

Рябина моченая

Состав заливки: на 1 л воды 30–50 г сахара, 5–7 бутонов гвоздики или кусочек корицы.

Подмороженную рябину отделить от щитков, тщательно вымыть и высыпать в подготовленную посуду. В кипящей воде растворить сахар, добавить пряности, охладить сироп и залить им рябину. Сверху укрыть тканью, положить кружок и гнет и 6–7 дней выдержать при температуре 18–20 °С, затем перенести в холодное место. Через 25–30 дней рябина готова к употреблению.

Моченую рябину используют в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам, как добавку к салатам и винегретам.

Рябина маринованная

Состав заливки: на 1 л воды 600 г сахара, 0,1 л уксуса 9 %-го. На литровую банку 1 г корицы, 10 горошин душистого перца.

Подмороженные ягоды рябины отделить от щитков, вымыть и опустить на 3–4 минуты в кипящую воду, затем охладить в холодной воде и разложить в банки. Пряности предварительно положить на дно банок. Ягоды в банках залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде.

Рябина сушеная

Ягоды отделить от щитков, тщательно вымыть, дать стечь воде и разложить на ситах слоем 2 см. Начинать сушить при температуре 40–45 °С, досушивать при 60 °С.

Ягоды высыхают за 2–3 часа. При сжимании в кулаке высушенные ягоды не должны выделять сок.

СЛИВА

1 кг слив, 200 г черноплодной рябины. Состав заливки: на 1 л воды 300–500 г сахара.

Ягоды черноплодной рябины отделить от щитков, тщательно вымыть и затем вымачивать 2–3 суток в холодной воде, периодически меняя ее. Подготовленные сливу и рябину уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом. Стерилизовать.

Слива в собственном соку с сахаром

1 кг сливы, 300–400 г сахара.

Зрелые плоды разрезать на половинки, удалить косточки. Подготовленную сливу уложить в банки, послойно пересыпая сахаром. Заполненные банки поставить на ночь в холодное место, чтобы слива пустила сок. На следующий день банки дополнить сливой с сахаром и стерилизовать в кипящей воде.

Варенье из сливы

1 кг сливы, 1,5 кг сахара, 1 стакан воды.

Этим способом варят сливу с отделяющейся косточкой.

Зрелые, но достаточно твердые плоды разрезать на половинки и удалить косточки. Сварить сахарный сироп и осторожно переложить в него сливу. Чтобы слива полностью покрылась сиропом, посуду в которой готовится варенье, встряхивать круговыми движениями довести до кипения и варить на слабом огне 10 минут. Отставить, дать остыть, затем варить до готовности. Фасовать варенье в горячем виде.

Джем сливовый

1 кг сливы, 1–1,2 кг сахара, 1 стакан воды.

Хорошо созревшие плоды разрезать на половинки и удалить косточки. Положить сливу в варочный тазик, засыпать сахаром, добавить воду и варить в один прием до готовности на слабом огне, постоянно помешивая.

Повидло сливовое

1 кг сливы, 500 г сахара, полстакана воды.

Сливу вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Положить сливу в кастрюлю, добавить воду и подогревать на слабом огне до размягчения. Горячую массу протереть через сито и уварить при помешивании на слабом огне до готовности. Сахар добавить незадолго до конца варки. Готовое повидло должно увариться на треть от первоначального объема. Разлить повидло в банки в горячем виде и оставить их открытыми на 1–2 дня, чтобы образовалась корочка. Закрыть полиэтиленовыми крышками или завязать пергаментом.

Повидло сливовое без сахара

Хорошо созревшие плоды вымыть, разрезать на половинки и удалить косточку. Положить сливу в кастрюлю с толстыми стенками и осторожно подогреть под крышкой, периодически помешивая деревянной ложкой или лопаткой. Когда слива покроется соком, крышку снять и продолжать подогревать еще примерно 1 час. После этого отставить на 810 часов, затем подогреть на слабом огне до кипения и вновь отставить на несколько часов. То же самое проделать еще 2–3 раза. Уваренную массу протереть через сито. Повидло готово, когда сливовая масса уменьшится с 3,5 до 1 кги будет отставать от стенок кастрюли. Повидло фасовать в горячем виде. Укупоривать через 1–2 дня, когда на поверхности повидла образуется корочка.

Мармелад сливовый

1 кг сливы, 400 г сахара, треть стакана воды.

Зрелые плоды вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Положить сливу в варочный тазик, размять деревянным пестиком, добавить воду, поставить на слабый огонь и разварить до полного размягчения. Горячую массу протереть через сито. В пюре добавить сахар, перемешать и уварить, помешивая, на слабом огне до готовности.

Готовый материал выложить на блюдо или противень, покрытые пергаментом, разровнять. Когда масса остынет и покроется корочкой, нарезать ее фигурными кусочками и хранить в закрытой посуде в сухом месте.

Мармелад сливово-томатный

2 кг сливы, 1 кг помидоров, 1 кг сахара.

Помидоры распарить в небольшом количестве воды под крышкой и протереть через сито. Томатный сок перелить в кастрюлю, положить в него сливу без косточек и варить на слабом огне 35 минут. Добавить сахар, перемешать и варить до готовности еще примерно 35 минут.

Мармелад сливовый с уксусом

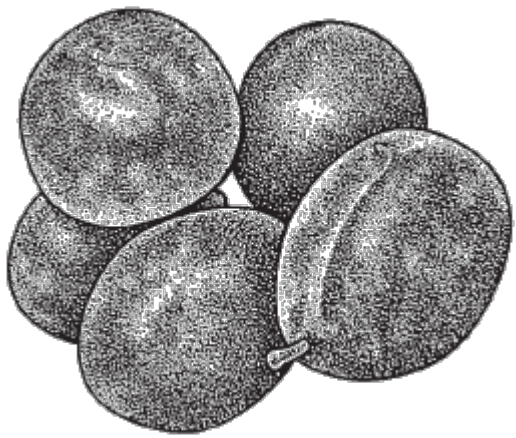
1 кг сливы, 500–600 г сахара, 2 ст. л. столового уксуса, кусочек корицы или несколько бутонов гвоздики.

Мелкую зрелую и перезрелую сливу вымыть, удалить косточки, положить сливу в кастрюлю с широким дном, поставить варить, добавив кусочек корицы и уксус. Через 10 минут варки на сильном огне добавить сахар, перемешать и варить до готовности.

Такой мармелад варят небольшими порциями — по 1 кг.

Мармелад сливовый с водой

Сладкую сливу вымыть, удалить косточки и в течение 15–20 минут разварить плоды в небольшом количестве воды. Горячую массу протереть через сито или дуршлаг, кожицу отделить. Пюре уварить до готовности. Фасовать в банки. Чтобы на поверхности мармелада не образовалась плесень, сверху банку накрыть пергаментом, смоченным в спирте. Банки герметично укупорить и хранить в сухом и холодном месте.



Желе из сливы

1 кг сливы, 1–1,2 кг сахара, 2 стакана воды.

Сливу вымыть и разрезать на половинки, удалить косточки. Положить сливу в варочный тазик и залить водой. Подогревать до полного размягчения сливы, затем протереть через сито. В полученное пюре положить сахар, перемешать и варить до готовности. Разложить желе в тару в горячем виде и укупорить.

Цукаты из сливы с орехами

1 кг сливы, 1 кг сахара, 2 стакана воды, 15–20 грецких или лесных орехов.

Сливу с хорошо отделяющейся косточкой вымыть и тонкой палочкой выдавить косточки со стороны плодоножки. Затем варить. Готовую сливу откинуть на дуршлаг, отделить от сиропа, начинить толчеными орехами и подсушить в духовке. Хранить в закрытой посуде.

Слива тушеная

1 кг сливы, 500 г сахара, 1 стакан воды, 3–4 бутона гвоздики, кусочек корицы, 2–3 г лимонной кислоты.

Сливу вымыть и разрезать на половинки, удалить косточки. Положить сливу в варочный таз, засыпать сахаром и поставить в холодное место. Через 8-10 часов залить кипящей водой со специями, поставить в духовку и запекать на слабом огне. Чтобы сливы равномерно запекались, тазик периодически вынимать и встряхивать. Когда сок загустеет, сливу с соком переложить в банки и стерилизовать в кипящей воде.

Слива моченая

1 кг сливы, 10 г соли, Юг сахара, корочка ржаного хлеба, 3–4 бутона гвоздики, 0,5 л воды.

Сливу вымыть, уложить в банки с широким горлом, добавить корочку ржаного хлеба и залить кипящей заливкой. Сверху положить кружок (или тарелку) и гнет. Оставить на 2–3 дня при комнатной температуре, затем перенести в холодное место. Во время хранения периодически удалять плесень, которая может появиться на поверхности. Использовать для приготовления винегретов, салатов. Подавать к мясу.

Слива маринованная

Состав заливки: на 1 л воды 600–800 г сахара, 0,15- 0,18 л столового уксуса, 1–2 лавровых листа. На литровую банку 5–8 горошин душистого и черного перца, 5–6 бутонов гвоздики.

Для маринования берут сорта сливы с мелкими и средними плодами.

Зрелые, но достаточно твердые плоды опустить на 30–60 секунд в кипящую воду и охладить в холодной воде. Более крупную сливу наколоть иголкой, чтобы не лопалась. Положить сливу в банки по плечики и залить горячим маринадом. Пастеризовать.

Слива, маринованная половинками

Состав заливки: на 1 л воды 0,12-0,15 л столового уксуса, 400 г сахара, 12–15 бутонов гвоздики.

Твердые зрелые плоды сливы разрезать на половинки и удалить косточки. Положить сливу в тазик, засыпать сахаром, поставить в холодное место на 3–4 часа. Затем сливу с сахаром переложить в банки и залить горячим маринадом. Стерилизовать в кипящей воде.

Слива, маринованная с уксусом

2,5 кг сливы, 500 г сахара, 0,5 л столового уксуса, 0,5 л воды.

Сливу вымыть, положить в керамическую или эмалированную посуду, залить кипящим уксусом и придавить кружком с гнетом. Через сутки уксус слить. В кипящей воде растворить сахар, добавить уксус из-под сливы, довести до кипения и порциями опустить сливу. Когда слива начнет трескаться у плодоножки, быстро вынуть ее и разложить на блюде. Остывшую сливу уложить в банки, залить теплым маринадом и укупорить полиэтиленовыми крышками.

Слива, маринованная с красной смородиной

1 кг слив, 1 стакан воды, 200 г сахара, 0,1 л сока красной смородины, 1 ст. л. столового уксуса, 3–4 бутона гвоздики, 2–3 горошины душистого перца, кусочек корицы.

Зрелую, но достаточно твердую сливу наколоть иголкой или заостренной палочкой и уложить в банки. Из воды, сахара, сока красной смородины и пряностей приготовить

заливку, довести до кипения, охладить, добавить для запаха уксус и залить сливу в банках. Стерилизовать в кипящей воде.

Слива, запеченная с уксусом

1 кг сливы, 500 г сахара, 2 стакана воды, 1 ст. л. столового уксуса, 3–4 бутона гвоздики, кусочек корицы.

Сливу вымыть, положить в варочный тазик, засыпать сахаром и оставить на 8-10 часов. Затем залить сливу водой, добавить уксус и специи и поставить в духовку. Запекать на слабом огне, периодически встряхивая посуду, чтобы не подгорел верхний слой слив. Когда сок загустеет, а слива сморщится, вынуть ее, охладить и положить в банки. Сок процедить и залить им банки. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками.

Сушка сливы

Сушить можно сливу любых сортов, но лучше всего венгерку. Для сушки берут здоровые, зрелые или даже перезрелые (с морщинистой кожицей) плоды. Перебранные и отсортированные плоды порциями опускают в кипящую воду на 1–2 минуты, затем охлаждают в холодной. Бланширование ускоряет процесс сушки и разрушает ферменты. При этом растворяется восковой налет с поверхности плодов. Чтобы ускорить этот процесс, в кипящую воду полезно добавить питьевую соду (10–15 г на 1 л воды). В этом случае время бланшировки сокращают до 5-20 секунд. Плоды сортов сливы с нежной кожицей бланшируют в горячей воде при температуре до 90–95 °С, а с плотной и толстой кожицей — в растворе соды.

Охлажденные плоды раскладывают на ситах в один слой и сушат первые 3–4 часа при температуре 40–45 °С. Когда слива подсохнет, а кожица сморщится, сушку прерывают и сита выдерживают 4–6 часа при температуре 18–22 °С. Затем в течение 4–5 часов сушат повторно при более высокой температуре — 55–60 °С. Снова прерывают сушку.

Досушивают в течение 12–16 часов при температуре 75–80 °С.

Высушенная слива темноокрашенных сортов имеет черный с синеватым оттенком цвет, а светлоокрашенные сорта — бурый с коричневым оттенком цвет. Правильно высушенные плоды блестящие, равномерно сморщенные, косточка хорошо отделяется от мякоти.

Солнечная сушка сливы в условиях средней полосы не дает хороших результатов.

Слива, замороженная россыпью

Лучшей для замораживания считается слива венгерка поздних сроков созревания.

Хорошо созревшую сливу уложить на поднос и заморозить. Замороженную сливу переложить в полиэтиленовые мешочки и сразу поместить в морозильную камеру на хранение.

Хранение сливы

Сливы ранних сортов можно сохранить в холодильнике до трех недель, при дальнейшем хранении их качество резко ухудшается. Лучше всего хранится слива венгерка поздних сборов — до 2 месяцев.

Для хранения отбирают твердые зрелые плоды с плодоножками, укладывают в небольшие ящики вместимостью не более 6–7 кг и первые 2–3 недели хранят при температуре от минус 1 до плюс 1 ˚С и относительной влажности 85–90 %. Затем температуру повышают до 5–6 ˚С.

СМОРОДИНА КРАСНАЯ

Красная смородина в собственном соку

Ягоды отделить от кистей, вымыть, обсушить и подогреть в кастрюле под крышкой, пока они пустят сок. Горячие ягоды переложить в подогретые банки, уплотнить, чтобы они сверху были покрыты соком. Пастеризовать при температуре 90 °С.

Сок-ассорти с красной смородиной

3 стакана сока красной смородины, 1 стакан малинового сока, 2 стакана яблочного сока.

Сок из красной смородины не отличается высокими вкусовыми качествами из-за высокой кислотности, поэтому для улучшения аромата его смешивают с малиновым соком, а для улучшения вкуса- с яблочным.

Извлеченный из ягод сок смешать и консервировать обычным способом.

Мармелад из красной смородины

1 кг ягод красной смородины, 550 г сахара.

Ягоды распарить под крышкой с небольшим количеством воды до размягчения и протереть через сито, смешать с сахаром и варить до готовности (масса должна увариться до 1 кг).

Желе-ассорти с красной смородиной

3 стакана сока красной смородины, 1 стакан сока черной смородины, 1 стакан малинового сока, 1–1,2 кг сахара.

Соки из красной и черной смородины, малины смешать, добавить сахар и размешать до полного растворения. Разлить в банки и укупорить. Хранить в холодном месте.

Смородина красная, маринованная в собственном соку

Состав заливки: на 1 л сока красной смородины 0,3 л воды, 4–5 ст. л. уксуса, 1 кг сахара. На литровую банку 8- 10 шт. гвоздики и душистого перца, кусочек корицы.

Из ягод красной смородины извлечь сок, смешать с водой, подогреть, добавить сахар, специи, довести до кипения, прибавить уксус, снова довести до кипения и охладить. Банки заполнить ягодами по плечики и залить холодным маринадом. Стерилизовать в кипящей воде 3 минуты. Закатать крышками и перевернуть вверх дном до остывания.

Приправа красносмородиновая

1 л сока из красной смородины, 100 г сахара.

В свежеотжатый сок красной смородины добавить сахар и уварить до трети объема. Разлить в горячем виде в полулитровые бутылки или банки, сразу укупорить и залить сургучом или смолкой.

Эту приправу подают к мясным или рыбным блюдам, шашлыкам.

Красная смородина замороженная

Замораживание красной смородины не получило большого распространения. Однако при замораживании россыпью ягоды красноплодных сортов сохраняют нормальную окраску и приятный вкус.

Хранение красной смородины

Красную смородину убирают в сухую погоду. Собранные кисти сразу же укладывают в тару, в которой они будут храниться. Для этой цели используют небольшие ящики вместимостью не более 4 кг. При температуре 1–0 °С и влажности около 90 % ягоды могут храниться до 2 мес.

Красную смородину можно хранить и в полиэтиленовых мешочках вместимостью 13 кг. Наилучшая температура хранения ягод в полиэтиленовых мешочках — минус 2 °С.

СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ

Компот из черной смородины 1

Состав заливки: на 1 л воды 0,8–1,2 кг сахара.

Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики и залить кипящим сиропом по края горлышка. Через 3–5 минут сироп слить, довести до кипения и вновь залить им ягоды в банках. Эту операцию повторить еще раз. Третий раз сироп залить так, чтобы он слегка перелился через края горлышка. Сразу укупорить и перевернуть вверх дном до остывания.

Компот из черной смородины 2

1 кг черной смородины, 0,7–0,8 л черносмородинового или яблочного сока.

Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики и залить свежеприготовленным черносмородиновым или яблочным соком и стерилизовать.

Компот из черной смородины 3

Состав заливки: на 1 л воды 500–600 г сахара.

Приготовить сироп, растворив в 1 стакане воды 3 ст. л. сахара. Ягоды высыпать в эмалированную кастрюлю, залить сиропом, довести до кипения и отставить на 8-10 часов. Затем откинуть ягоды на дуршлаг и разложить по банкам. В сироп добавить оставшийся сахар, довести до кипения, фильтровать и вылить в банки с ягодами. Стерилизовать в кипящей воде.

Черная смородина натуральная

Отобрать крупные ягоды, вымыть и заполнить ими банки по плечики. Наполненные банки залить кипящей водой и стерилизовать в кипящей воде.

«Холодное» пюре с сахаром

1 кг ягод черной смородины, 1,5–1,8 кг сахара.

Высыпать ягоды в кастрюлю, добавить несколько ложек воды и распарить под крышкой до размягчения. Горячую массу протереть через сито. В полученное пюре добавить сахар, тщательно перемешать. Чтобы сахар растворился, пюре поставить в холодное место на 810 часов. Когда сахар полностью растворится, разлить пюре в банки или бутылки, укупорить и хранить в темном прохладном месте.

Пюре черносмородиновое с сахаром

1 кг ягод черной смородины, 0,8–1 кг сахара, полстакана воды.

Ягоды распарить под крышкой с небольшим количеством воды и протереть через сито.

Полученное пюре смешать с сахаром, подогреть до 70–80 °С, растворить в нем сахар и разлить массу в банки. Стерилизовать в кипящей воде.

Пюре черносмородиновое натуральное

1 кг ягод черной смородины, треть стакана воды.

Ягоды распарить под крышкой, залить водой и протереть через сито. Пюре поставить на слабый огонь, довести до кипения, после чего сразу разлить в горячие банки и укупорить.

Черная смородина, протертая с сахаром

1 кг ягод черной смородины, 1,5–2 кг сахара.

Отобрать крупные ягоды, измельчить, пропустить через мясорубку и смешать с сахаром. Перемешивать до полного растворения сахара. Полученную массу разложить в банки и укупорить. Хранить в темном холодном месте.

Черная смородина с сахаром 1

1 кг ягод черной смородины, 0,7–1 кг сахара.

Перебранные и вымытые ягоды перемешать с сахаром и уложить в банки. На 10–12 часов банки поставить в холодное место, а затем дополнить их ягодами с сахаром и пастеризовать при 80 °С.

Черная смородина с сахаром 2

1 кг ягод черной смородины, 500–700 г сахара, 2 ст. л. сока черной смородины.

Ягоды перебрать, вымыть, подсушить и высыпать в эмалированную кастрюлю с широким дном. Добавить сахар, сок, перемешать и подогреть на слабом огне под крышкой до 85 °С. Подогревать при этой температуре еще 5 минут, пока ягоды не покроются соком, затем сразу разложить в банки по края горлышка и укупорить жестяными крышками.

Сок черносмородиновый с мякотью

1 кг ягод черной смородины, 1 стакан воды, 0,8 л сахарного сиропа 40 %-го.

В эмалированную кастрюлю налить воду, довести до кипения, всыпать ягоды и под крышкой распарить до полного размягчения. Горячую массу протереть через сито и смешать с кипящим сахарными сиропом. Разлить в банки и стерилизовать в кипящей воде.

Для получения 40 %-го сиропа на 1 кг сахара берут 1,5 л воды.

Сироп черносмородиновый натуральный

1 кг ягод черной смородины, 1,5–2 кг сахара.

Ягоды насыпать в банки, послойно пересыпая сахаром, и поставить при комнатной температуре в темное место. Через 2–3 недели, когда ягоды пустят сок и всплывут, содержимое банок процедить через дуршлаг. В полученный сироп добавить оставшийся на дне сахар, подогреть массу до его растворения, разлить в банки или бутылки и укупорить.

Такой сироп может храниться длительное время. Оставшиеся ягоды можно использовать для приготовления киселей, компотов и т. д.

Сок черносмородиновый натуральный

Ягоды раздавить деревянным пестиком, переложить в кастрюлю, на каждый килограмм массы добавить полтора стакана воды, подогретой до 80 °С. Ягоды с водой на слабом огне подогреть до 60 °С и выдержать при этой температуре минут 30. Затем сок отжать, снять с осадка, фильтровать. Консервировать можно двумя способами в зависимости от величины тары. При розливе в банки вместимостью 2 ли более сок консервировать способом горячего розлива. Для этого подогреть сок до 95 °С и сразу разлить в банки так, чтобы он пролился через края. Укупорить крышками, перевернуть вверх дном до полного остывания. В мелкую тару залить сок, нагретый до 80 °С. Затем балки и бутылки пастеризовать.

Джем из черной смородины

1 кг черной смородины, 500 г сахара.

Ягоды высыпать в варочный тазик, слегка размять, засыпать сахаром и отставить на несколько часов. После этого поставить на слабый огонь и варить до готовности в один прием или 2–3 раза прерывая варку на несколько минут.

Мармелад-ассорти

500 г ягод черной смородины, 500 г ягод крыжовника, 500 г яблок, 500 г тыквы, 400 г сахара.

Сладкие яблоки нарезать дольками, не очищая, положить в кастрюлю. Зрелую тыкву очистить от семян и кожицы, нарезать мелкими кусочками и тоже положить в кастрюлю. Влить несколько ложек воды и распарить яблоки с тыквой под крышкой до полного размягчения. Горячую массу протереть через сито. Черную смородину и крыжовник размять деревянным пестиком, засыпать сахаром, перемешать и подогреть до полного растворения сахара. Эту массу также протереть через сито, а затем смешать с яблочно-тыквенным пюре. Варить до готовности. Фасовать в горячем виде.

Желе из черной смородины

1 кг ягод черной смородины, 200–300 г сахара.

Ягоды размять деревянным пестиком, переложить в кастрюлю и на слабом огне довести до кипения. Варить около 10 минут, затем отжать сок. Сок довести до кипения на слабом огне, растворить в нем сахар и варить до готовности, но не более 20 минут. Фасовать в горячем виде.

«Холодное» желе

1,6 кг ягод черной смородины, 1–1,2 кг сахара, 0,5 л воды.

Из свежесобранных ягод выделить сок, смешать его с сахаром в соотношении 1:2. Чтобы сахар растворился, сок слегка подогреть, не доводя до кипения. Разлить в горячем виде и укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Пастила из черной смородины

1 кг ягод черной смородины, 600 г сахара, 1 стакан воды.

Ягоды положить в эмалированную кастрюлю, залить водой и разварить под крышкой до размягчения. Массу протереть через сито. Полученное пюре тщательно перемешать с сахаром и уваривать в кастрюле до консистенции густой сметаны. Горячую массу уложить в деревянные или фанерные лотки и просушить в духовке, нагретой до 60–70 °С, в течение 10–12 часов. Накрыть пергаментом и хранить в сухом и холодном месте.

Черная смородина маринованная

Состав заливки: на 1 л воды 0,12-0,15 л столового уксуса, 750 г сахара. На литровую банку 8-10 бутонов гвоздики, 5–8 горошин душистого перца, кусочек корицы.

Банки заполнить по плечики крупными зрелыми ягодами и залить горячим маринадом. Стерилизовать в кипящей воде.

Маринованную смородину подают к мясным блюдам.

Смородина, замороженная россыпью

Отобрать крупные и неповрежденные ягоды, вымыть и обсушить, положить в формочки или на подносы и заморозить. Замороженные ягоды пересыпать в полиэтиленовые пакеты из тонкой пищевой пленки, герметизировать и убрать на хранение в морозильник.

Смородина, замороженная с сахаром

1 кг ягод черной смородины, 150–200 г сахара.

Отобрать крупные неповрежденные ягоды, вымыть, обсушить, перемешать с сахаром и уложить в формочки для замораживания. Замороженные брикеты обернуть пленкой, сложить и хранить в морозильнике.

Хранение черной смородины

Ягоды черной смородины не относятся к долгохранящимся продуктам, но в условиях холодильника их можно сохранить до 2–3 месяцев. Ягоды, предназначенные для хранения, собирают в сухую погоду, когда спадет роса. Ягоды, собранные после дождя, долго не хранятся. Смородину лучше собирать в кистях. Можно собирать и сами ягоды, но в этом случае их нужно предварительно обсушить, рассыпав тонким слоем. Ягоды черной смородины хранят в болгарских ящиках, корзинках, небольших коробках и полиэтиленовых пакетах. Упакованные в ящики или корзинки ягоды сохраняются до 20 дней. Оптимальная температура хранения 0 °С.

До 30–45 дней можно сохранить черную смородину в полиэтиленовых пакетах при температуре до минус 1 °С и до 3 месяцев при температуре минус 2 °С.

Для упаковки используют обычные бытовые пакеты из пищевой пленки вместимостью 2–3 кг. Ягоды предварительно охлаждают в холодильнике и только потом перекладывают в пакеты. Если этого не сделать, то после охлаждения ягоды в пакетах будут отпотевать. Пакеты с ягодами тщательно завязывают или запаивают. Во время контрольных осмотров в период хранения следят, чтобы ягоды не перезрели. Перезревшие ягоды лопаются и выделяют сок.

Перед употреблением ягоды предварительно выдерживают несколько часов при температуре 4–6 °С и только потом доводят до комнатной температуры.

Сушка черной смородины

Ягоды перебирают, моют, обсушивают и раскладывают в один слой на ситах. Сушат при температуре 50–60 °С в течение 2–4 часов. Следят, чтобы ягоды не пересохли. Сушка считается законченной, если ягоды, сдавленные в кулаке, не слипаются. Сушка на солнце нежелательна, при этом разрушаются витамины.

ЧЕРЕШНЯ

Компот черешневый

Состав заливки: на 1 л воды 200–300 г сахара, 3 г лимонной кислоты.

Ягоды тщательно вымыть, отделить от плодоножек, уложить в банки по плечики, залить кипящим сахарным сиропом и стерилизовать в кипящей воде.

Компот из черешни с черной смородиной

1 кг черешни, 100 г черной смородины. Состав заливки: на 1 л воды 300 г сахара.

Ягоды отделить от плодоножек, тщательно вымыть и уложить в банки по плечики. Залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде.

Черешня натуральная

1 кг черешни, 2 ст. л. сахара, 6 г лимонной кислоты.

Ягоды отделить от плодоножек, тщательно вымыть и обсушить. Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики, пересыпая сахаром и лимонной кислотой, поставить на несколько часов в холодное место. После этого банки заполнить ягодами с сахаром доверху. Стерилизовать в кипящей воде.

Черешня без косточек

1 кг черешни, 1–2 ст. л. сахара, 3 г лимонной кислоты.

Ягоды отделить от плодоножек, тщательно вымыть, удалить косточки. Подготовленные ягоды положить в кастрюлю и уварить на слабом огне до половины объема. Добавить сахар по вкусу. Горячую массу переложить в банки и стерилизовать в кипящей воде.

Черешня в собственном соку

Целые и здоровые ягоды вымыть, обсушить и уложить в банки по плечики. Из перезревших и мятых ягод приготовить сок, добавить в него лимонную кислоту из расчета 3 г на 1 л сока. Сок довести до кипения и залить им ягоды в банках. Стерилизовать в кипящей воде.

Черешня натуральная с сахаром

1 кг черешни, 300–400 г сахара, 6 г лимонной кислоты.

Хорошо созревшие ягоды вымыть, удалить косточки. Уложить ягоды в банки, пересыпая сахаром, уплотнить. Лимонную кислоту растворить в небольшом количестве кипяченой воды и добавить в банки с ягодами. Стерилизовать в кипящей воде.

Сок из черешни натуральный

Хорошо созревшие здоровые ягоды тщательно вымыть, удалить косточки. Из дробленых ягод извлечь сок, фильтровать, перелить в эмалированную посуду и подогреть до 70 °С. Добавить по вкусу сахар и лимонную кислоту. Горячий сок разлить в банки или бутылки и пастеризовать.

Сироп черешневый

1 л черешневого сока, 800 г сахара, 3–4 г лимонной кислоты.

Ягоды черешни тщательно вымыть, удалить косточки. Из дробленых ягод извлечь сок, фильтровать, перелить в эмалированную кастрюлю, подогреть, размешать в нем сахар и лимонную кислоту, довести до кипения, снять пену и разлить сок в подготовленные банки или бутылки. Сразу укупорить. Банки перевернуть вверх дном, бутылки положить до полного остывания.

Использовать для приготовления напитков, компотов, киселей, желе.

Варенье из черешни

1 кг черешни, 1–1,2 кг сахара, 3–4 г лимонной кислоты, ванильный сахар.

Черешню белоплодных сортов вымыть, наколоть или опустить на 2–3 минуты в горячую воду. Залить черешню сахарным горячим сиропом и варить в три приема, выстаивая каждый раз 4–5 часов. После каждой выстойки кипятить по 5 минут, последний раз варить до готовности. Чтобы предупредить засахаривание, в конце варки добавить лимонную кислоту и для улучшения аромата ванильный сахар.

Варенье из черешни без косточек

1 кг черешни, 1,2 кг сахара, 2 стакана воды, 3–4 г лимонной кислоты, ванильный сахар.

Ягоды перебрать, вымыть, удалить косточки. Залить ягоды горячим сахарным сиропом и варить до готовности в один прием. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту и ванильный сахар.

Джем из черешни

1 кг черешни, 500 г сахара, 3–4 г лимонной кислоты. Для приготовления джема используют сорта черешни с окрашенными ягодами.

Ягоды вымыть, удалить косточки, добавить 2–3 ст. л. воды и уварить массу на слабом огне до половины объема. Добавить сахар и варить до готовности. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту.

Джем черешнево-вишневый

1,2 кг черешни, 0,2 л вишневого сока, 1 кг сахара.

Черешню вымыть, удалить косточки, залить ягоды горячим сиропом, приготовленным из вишневого сока и сахара. Варить до готовности в один прием.

Хранение черешни

Черешня долго лежать не может — до 2 недель при температуре 0 ˚С и относительной влажности 80–85 %. Убирают зрелые, но еще твердые ягоды в сухую погоду в утренние часы. Хранят в небольшой таре вместимостью 2–4 кг.

Сушка черешни

Для приготовления сухофруктов наиболее пригодны плоды неокрашенных сортов с плотной мякотью и отделяющейся косточкой. Плоды бланшируют 2–8 минут в горячей воде при температуре 90–95 °С, после чего сразу же охлаждают в холодной воде и раскладывают в один слой на ситах. Начинают сушить при температуре 60–65 °С, а когда плоды подвялятся, температуру повышают до 80–85 °С.

При сушке на солнце после бланширования плоды окуривают серой в течение 1–1,5 часа.

Черешня сушеная сладкая

Плоды неокрашенных сортов вымыть, удалить косточки. Приготовить сироп: в 1 л воды растворить 800 г сахара и 10 г лимонной кислоты. В кипящий сироп порциями выложить черешню и кипятить 8-10 минут. На дуршлаге отделить ягоды от сиропа, подсушить и разложить на ситах в один слой. Сушить при температуре 35–45 °С. Высушенные плоды плотно уложить в банки и укупорить. Оставшийся сироп можно использовать для других видов переработки.

ЧЕРНИКА

Напиток из черники

Состав заливки: на 1 л воды 200–400 г сахара.

Подготовленными и промытыми ягодами заполнить банки на треть и залить кипящим сахарным сиропом по края горлышка. Через 5–7 минут сироп слить, довести до кипения и вновь залить им банки с ягодами так, чтобы он слегка пролился через края горлышка. Сразу закатать банки крышками и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Черника натуральная в собственном соку

Подготовленные и промытые ягоды положить в кастрюлю и подогреть под крышкой на слабом огне. Когда ягоды покроются соком, переложить их в подогретые банки и пастеризовать при 90 °С.

Черника натуральная с сахаром 1

1 кг черники, 100–300 г сахара.

Треть ягод положить в кастрюлю, добавить сахар, подогреть под крышкой до полного размягчения и тщательно размять. Остальные ягоды высыпать в банки или бутылки и залить кипящим сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде.

Черника натуральная с сахаром 2

1 кг черники, 300–400 г сахара.

Перебранные и промытые ягоды подсушить, перемешать с сахаром и переложить в банки. Чтобы ягоды уплотнились, банки слегка постукивать о стол. Пастеризовать при 90 °С.

Черника с яблоками

800 г черники, 200 г яблок. Состав заливки: на 1 л яблочного сока 300 г сахара.

Кислые яблоки нарезать дольками, вырезать сердцевину. На 2–3 минуты опустить яблоки в кипящую воду и охладить в холодной воде. Чернику смешать с подготовленными яблоками и переложить в банки. Свежеотжатый яблочный сок нагреть до 60–70 °С, растворить в нем сахар и горячей заливкой покрыть содержимое банок. Пастеризовать при 85 °С.

Пюре из черники с сахаром

1 кг черники, 100–150 г сахара.

Перебранные и промытые ягоды подогреть под крышкой на слабом огне до выступления сока и протереть через сито. К полученному соку добавить сахар, перемешать и подогреть, не доводя до кипения. Разлить массу в банки и стерилизовать в кипящей воде.

Сироп из черники натуральный

1 кг черники, 0,8–2 кг сахара.

Ягоды перебрать, вымыть, высушить и уложить в банки или стеклянные бутыли, пересыпая сахаром. Поставить в темное место при температуре 22–25 °С. Через 10–15 дней, когда ягоды пустят сок и всплывут, отделить их от сиропа с помощью дуршлага. Сироп вместе с нерастворившимся сахаром подогреть в эмалированной кастрюле на слабом огне до полного растворения сахара. Сироп разлить в бутылки или банки и укупорить. Хранить в темном месте.

Сироп из черничного сока

1 кг черничного сока, 1,7–2 кг сахара, 8-10 г лимонной кислоты.

Свежеотжатый черничный сок подогреть, добавить небольшими порциями сахар,

довести до кипения и кипятить 5–7 минут. Снять пену. Лимонную кислоту добавить в конце варки. Кипящий сироп разлить в подогретые банки или бутылки и укупорить. Хранить в холодном месте.

Повидло из черники

1 кг черники, 600 г сахара.

Подготовленные ягоды раздавить деревянным пестиком или пропустить через мясорубку. Варить, помешивая, на слабом огне до тех пор, пока масса не уменьшится до 400 г. После этого порциями добавить сахар и варить до готовности.

Повидло чернично-яблочное

500 г черники, 500 г яблок, 600 г сахара.

Яблоки разрезать дольками и распарить в кастрюле под крышкой с 2–3 ст. л. воды, затем протереть через густое сито. Чернику размять деревянным пестиком, смешать с яблочным пюре и уварить на слабом огне, пока 1 кг массы не уменьшится на 400 г. После этого добавить сахар и варить до готовности. Фасовать в горячем виде. Заполненные банки оставить для остывания, затем обвязать пергаментной бумагой или закрыть полиэтиленовыми крышками.

Мармелад из черники

1 кг черники, 600 г сахара.

Ягоды подогревать на слабом огне под крышкой до тех пор, пока они не покроются соком, после чего протереть их через сито. Пюре смешать с сахаром и варить, пока масса не начнет отставать от дна и стенок. После этого массу выложить на противень, выстланный пергаментом, разровнять и подсушить в слабонагретой духовке. Обсыпать сахарной пудрой, затем нарезать фигурными кусочками. Хранить в хорошо закрытой таре в холодном и сухом месте.

Мармелад из черники с яблоками

500 г черники, 500 г очищенных недозрелых кислых яблок, 800 г сахара.

Яблоки нарезать мелкими кусочками, добавить несколько ложек воды, подогреть под крышкой до размягчения и протереть через дуршлаг. Чернику вымыть, переложить в кастрюлю, добавить 2 ст. л. сахара и подогреть под крышкой до размягчения. Добавить протертые яблоки. Смесь уварить на треть, добавить 200 г сахара и варить 5 минут. Затем добавить порциями остальной сахар, чтобы процесс варки не прерывался. Варить до готовности и фасовать в горячем виде.

Желе из черничного сока

0,8 л черничного сока, 0,2 л яблочного сока, 500 г сахара.

Смешать свежеотжатые черничный и яблочный соки, подогреть, добавить сахар, довести до кипения и уварить массу до трети первоначального объема. Разлить в горячем виде в банки и пастеризовать.

Черника, маринованная с водой

1 кг черники, 200 г сахара, 0,1–0,12 л столового уксуса, 7 стакан воды.

В кипящей воде растворить сахар, добавить уксус и порциями опустить ягоды черники. Варить 3 минуты и уложить в банки. Маринад кипятить еще несколько минут и вылить в банки с ягодами. Сразу укупорить.

Черника консервированная

1 кг черники, 2–3 яблока, 10–15 бутонов гвоздики, кусочек корицы. Состав заливки: на 1 л воды 2 ст. л. сахара и 1 ч. л. соли.

Яблоки нарезать мелкими дольками. Перебранные и вымытые ягоды плотно уложить в банки, перекладывая яблоками, гвоздикой и корицей. Залить сахарно-солевым раствором, сверху положить кружок и гнет. Закрыть банки полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодном месте.

Используют в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам.

Черника замороженная

Отобрать крупные зрелые ягоды, вымыть и обсушить. Заморозить россыпью на картонном поддоне с бортами высотой 2–2,5 см. Замороженные ягоды ссыпать в полиэтиленовые мешочки, герметизировать и положить на хранение в холодильник.

Черника, замороженная с сахаром

Подготовленные ягоды смешать с сахаром в соотношении 3:1. Ягоды осторожно перемешать, чтобы не повредить, переложить в тару, заморозить, затем укупорить и убрать на хранение в морозильник.

Сушка черники

Ягоды, предназначенные для сушки, собирают в теплую и солнечную погоду. Сразу после сбора ягоды перебирают, удаляя поврежденные и раздавленные, а также различные примеси — листочки, плодоножки и др. Перебранные ягоды споласкивают в дуршлаге под струей воды, а затем обсушивают на ситах. Подготовленные ягоды раскладывают для сушки.

Чернику можно сушить на солнце и в различных сушилках. Искусственную сушку ведут сначала при температуре 40–45 °С, а когда ягоды подвялятся, досушивают при 60–70 °С. Во время сушки подносы с ягодами периодически потряхивают, чтобы перемешать ягоды и тем самым способствовать равномерной сушке ягод. Высушенные ягоды хранить в герметичной таре.

ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА

Компот сливовый с черноплодной рябиной

1 кг сливы, 200 г рябины. Состав заливки: на 1 л воды 300 г сахара.

Ягоды рябины отделить от щитков, замочить на 2–3 суток, периодически меняя воду. Сливу вымыть и вперемешку с рябиной уложить в банки. Залить кипящим сахарным сиропом и стерилизовать в кипящей воде.

Компот из черноплодной рябины и шиповника

500 г черноплодной рябины, 500 г шиповника. Состав заливки: на 1 л воды — 600 г сахара.

Ягоды черноплодной рябины замочить на 2–3 суток. Шиповник вымыть, отрезать чашелистики и плодоножки, плоды разрезать. После этого шиповник тщательно промыть, чтобы смылись семена и волоски. Рябину и шиповник смешать и уложить в банки. Залить кипящим сиропом и стерилизовать в кипящей воде.

Компот из яблок и черноплодной рябины

400 г черноплодной рябины, 1 кг яблок. Состав заливки: на 1 л воды 600–800 г сахара.

Яблоки нарезать дольками, удалить сердцевину и плодоножки, опустить яблоки на 2–3 минуты в кипящую воду или в холодный 0,01 %-й раствор лимонной кислоты. Тщательно вымытые ягоды черноплодной рябины уложить вместе с яблоками в банки по плечики и залить горячим сиропом. Стерилизовать в кипящей воде.

Компот из черноплодной рябины и малины

600–700 г ягод черноплодной рябины, 300–400 г ягод малины. Состав заливки: на 1 л воды 333–429 г сахара.

Ягоды вымыть в холодной воде и бланшировать 1–3 минуты в кипящей воде, после чего охладить в холодной. Ягоды малины сортировать, удалить плодоножки, чашелистики и цветоложе, переложить в дуршлаг и вымыть, многократно погружая в холодную воду. Подготовленные ягоды послойно уложить в банки, периодически встряхивая для уплотнения. Банки с ягодами залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде.

Компот-ассорти

700 г черноплодной рябины, по 100 г яблок, груш и слив. Состав заливки: на 1 л воды 333–429 г сахара.

Зрелые ягоды черноплодной рябины вымыть, бланшировать 1–3 минуты в кипящей воде и охладить в холодной воде. Яблоки и груши нарезать дольками, удалить сердцевину. Крупную сливу разрезать на половинки, мелкие использовать целиком. Яблоки и груши бланшировать в кипящей воде 5–7 минут, сливы — 3–4 минуты, после чего охладить в холодной воде. Подготовленные ягоды уложить в банки, залить горячим сахарным сиропом и стерилизовать в кипящей воде.

Компот из черноплодной рябины на яблочном соке с сахаром

Состав заливки: на 1 л яблочного сока 538–667 г сахара.

Подготовленные ягоды уложить в банки. Свежий яблочный сок подогреть, растворить в нем сахар, довести до кипения, снять пену и горячей заливкой покрыть ягоды в банках. Стерилизовать.

Компот на плодово-ягодном соке без сахара

Подготовленные ягоды черноплодной рябины уложить в банки и залить кипящим соком из красной, черной смородины или яблочным. Стерилизовать в кипящей воде.

Сок черноплоднорябиново-яблочный

Сок из черноплодной рябины и яблочный сок смешать в равных количествах, подогреть, добавить по вкусу сахар (40–60 г на 1 л смеси), довести до кипения, кипятить 4 минуты, сразу же разлить в подогретые банки или бутылки и укупорить.

Сок можно приготовить и в соковарке. В этом случае ягоды черноплодной рябины и дольки яблок вместе загружают в соковарку. В готовый сок добавляют по вкусу сахар, сразу же укупоривают и кладут бутылки на бок до полного охлаждения.

Сироп из черноплодной рябины

1 кг черноплодной рябины, 800 г сахара.

Ягоды отделить от щитков, тщательно вымыть, подсушить, смешать с сахаром и уложить в банки. Когда ягоды осядут, банки дополнить. Через 2–3 недели, когда ягоды пустят сок и всплывут, содержимое банок процедить через дуршлаг. Ягоды отжать в марлевом мешочке. Полученным сиропом заполнить бутылки или банки с ягодами и укупорить. Такой сироп хранится в темном месте длительное время.

Варенье из черноплодной рябины

1 кг черноплодной рябины, 1,3–1,4 кг сахара, 2 стакана воды.

Ягоды опустить на 3–5 минут в кипящую воду, охладить в холодной воде, дать стечь и положить в варочный тазик. Из 2 стаканов воды и 500 г сахара сварить сироп. Кипящим сиропом залить ягоды, довести до кипения при помешивании, варить 3–5 минут, после чего отставить на 8-10 часов. Затем добавить оставшийся сахар, размешать и варить до готовности с небольшими перерывами.

Варенье из черноплодной рябины с грушами

1 кг черноплодной рябины, 300 г груш, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды, 5–7 г лимонной кислоты, ванильный сахар или корица.

Ягоды черноплодной рябины опустить на 3–5 минут в кипящую воду, вынуть и охладить в холодной воде, дать стечь воде и положить в варочный тазик. Из 2 стаканов воды и 500 г сахара приготовить сироп и залить им ягоды. Довести до кипения, кипятить 3–4 минуты и отставить. Через 8-10 часов довести до кипения, добавить сахар.

Груши нарезать дольками, очистить от кожицы и сердцевины. Дольки опустить в кипящую воду на 8-10 минут, не доводя до разваривания. За 15–20 минут до окончания варки рябины в варенье выложить яблоки и варить до готовности. Чтобы яблоки равномерно перемешались, потряхивать тазик время от времени круговыми движениями. Перед самым окончанием варки добавить в варенье лимонную кислоту и ванильный сахар или корицу.

Варенье из черноплодной рябины на соке из красной смородины

1 кг черноплодной рябины, 1,2 кг сахара, полтора стакана воды и полтора стакана сока красной смородины, 2–3 г лимонной кислоты.

Из воды, свежеприготовленного красносмородинового сока и сахара приготовить сироп. Подготовленные ягоды черноплодной рябины положить в дуршлаг и на 3–5 минут погрузить в горячую воду, охладить в холодной воде и выложить в варочный тазик. Ягоды залить горячим сиропом, выдержать 5–6 часов, а затем варить до готовности в один прием. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту.

Джем из черноплодной рябины

1 кг черноплодной рябины, 1,2 кг сахара, полтора стакана воды.

Ягоды положить в кастрюлю, добавить воду и распарить под крышкой до полного размягчения. После этого рябину протереть через частое сито. Полученное пюре положить в варочный тазик или кастрюлю, добавить сахар и варить до готовности.

Джем из черноплодной рябины с яблоками

1 кг черноплодной рябины, 400 г яблок, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Приготовить пюре из ягод черноплодной рябины и яблок, смешать, добавить сахар и варить до готовности.

Джем из черноплодной рябины и айвы

1 кг рябины, 400 г айвы, 1–1,5 кг сахара, 0,2 л воды.

Рябину тщательно вымыть и полностью разварить в небольшом количестве воды. Добавить сахар и варить еще 5-10 минут, затем добавить нарезанную кусочками айву и варить до готовности. Разлить в стерильные банки и закрыть крышками.

Сушка черноплодной рябины

Хорошо вызревшие ягоды отделяют от щитков, тщательно моют и раскладывают на ситах слоем 2–3 см. Начинают сушку при температуре 40–45 °С, а заканчивают при 60 °С. Высушенные ягоды при сжимании в кулаке не должны выделять сок. Хранят в герметичной таре. Высушенные ягоды теряют излишнюю терпкость, сохраняя лечебные свойства.

Хранение черноплодной рябины

На хранение собирают хорошо созревшие ягоды. Их снимают со щитками и укладывают в ящики вместимостью до 8 кг. Хранят при температуре до 10 °С и влажности 80–85 %.В таких условиях рябину можно сохранить до 2 месяцев.

ЯБЛОКИ

Компот из яблок летних сортов

Состав заливки: на 1 л воды 200–300 г сахара.

Мелкие яблоки консервировать целиком, средние и крупные разрезать на половинки или дольки. У разрезанных яблок удалить сердцевину. Чтобы нарезанные яблоки не потемнели, сразу положить их в подкисленную или подсоленную воду (на 1 л воды — 3 г лимонной кислоты или 1 ч. л. соли). Перед укладыванием в банки яблоки промыть холодной водой. Подготовленные яблоки уложить в банки по плечики, залить холодным сахарным сиропом и выдержать 6–8 часов. Затем дополнить банки сиропом и пастеризовать.

Компот из яблок осенних и зимних сортов

Состав заливки: на 1 л воды 250–350 г сахара.

Кислые и кисло-сладкие не совсем созревшие крупные яблоки тщательно вымыть, очистить от кожицы, разрезать на дольки и удалить сердцевину. Чтобы нарезанные яблоки не потемнели, сразу положить их в подкисленную или подсоленную воду.

Подготовленные яблоки опустить на 6–7 минут в горячую воду (85 °С), после чего сразу охладить в холодной. Когда вода стечет, яблоки уложить в банки по плечики. Воду после бланширования использовать для приготовления сахарного сиропа. Уложенные плоды залить горячим (90–95 °С) сахарным сиропом и стерилизовать.

Компот из яблок ускоренным способом

Состав заливки: на 1 л воды 250–300 г сахара.

Яблоки с тонкой кожицей и нежной мякотью, быстро разваривающиеся при бланшировании или стерилизации, подготовить, как обычно. Целыми или нарезанными яблоками заполнить банки по плечики и залить кипящим сахарным сиропом по края горлышка. Через 3 минуты сироп слить, довести до кипения и вновь заполнить им банки и выдержать еще 3 минуты. Затем сироп вновь слить, довести до кипения и залить яблоки так, чтобы часть сиропа слегка пролилась через края горлышка. Банки сразу закатать крышками и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Компот из райских яблок

Состав заливки: на 1 л воды 300–400 г сахара, щепотка ванильного сахара.

Яблоки перебрать и тщательно вымыть. Яблоки с пятнами, недостаточно окрашенные и битые отбросить. Они должны быть достаточно сочные, неперезрелые. Плодоножки укоротить на две трети.

Каждое яблоко, чтобы не лопалось в компоте, наколоть в 2–3 местах заостренной палочкой или толстой иглой. Подготовленные яблоки уложить в банки по плечики и залить их горячим сиропом. Пастеризовать.

Компот из яблок с пряностями

Состав заливки: на 1 л воды 1 кг сахара, 3–4 бутона гвоздики, щепотка ванильного сахара.

Сварить сироп с ароматическими приправами. Яблоки тщательно вымыть, разрезать на 4–8 частей и опустить на 5–7 минут в кипящий сироп. После этого яблоки переложить в банки по плечики, залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать.

Компот из печеных яблок

Состав заливки: на 0,6 л воды 400 г сахара.

Отобрать яблоки средней величины. Ножом со стороны плодоножки вырезать сердцевину. Отверстие не должно быть сквозным. В лунки насыпать сахар и испечь яблоки в духовке до готовности. Готовые яблоки уложить в банки, залить горячим сахарным сиропом и стерилизовать.

Компот из яблок в собственном соку

Целые или нарезанные яблоки опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде и сразу уложить в банки. Свежеприготовленный яблочный сок подогреть до 90–95 °С, залить в банки и пастеризовать.

Джем яблочный с ягодами

1 кг яблок, 1 кг сахара, 500 г черной смородины, земляники или черники.

Из яблок приготовить сок с сахаром. Когда сок уварится, добавить очищенные ягоды и варить до готовности.

Джем яблочно-грушевый

1 кг яблок, 1 кг сахара, 500 г груш.

Из яблок приготовить сок с сахаром. Когда сок уварится, добавить протертые на крупной терке груши и варить до готовности.

Джем яблочно-сливовый

1 кг яблок, 1 кг сахара, 700 г сливы.

Из яблок приготовить сок с сахаром. Когда сок уварится, добавить очищенную от косточек и мелко нарезанную сливу. Варить до готовности.

Повидло яблочно-брусничное

1 кг яблочного пюре, 1 кг брусничного пюре, 200–300 г сахара.

Приготовить яблочное и брусничное пюре. Яблочное торе подогреть и варить 5–7 минут на слабом огне, затем добавить брусничное пюре и варить до готовности. Сахар добавить перед окончанием варки.

Повидло яблочно-грушевое

500 г яблок, 1 кг груш, 100–200 г сахара.

Кислые яблоки и зрелые груши нарезать дольками и распарить с небольшим количеством воды в кастрюле под крышкой, а затем протереть через сито или дуршлаг. Яблочное и грушевое пюре смешать и варить до готовности. Сахар добавить перед окончанием варки.

Мармелад яблочный

1 кг яблок, 300–400 г сахара.

Яблоки вымыть, вырезать сердцевину и испечь их в духовке. Печеные яблоки протереть через сито, полученное пюре подогреть, добавить сахар и, помешивая, варить на слабом огне до загустения. Горячий мармелад выложить в чистые сухие деревянные или фанерные ящички, выстланные пергаментом, или в прогретые банки. Мармелад закрыть лишь после того, как масса остынет.

Мармелад яблочный с орехами

1 кг яблок, 25 г ядер грецких или лесных орехов, 250 г сахара, 25 г апельсиновых корочек.

Яблоки вымыть и испечь в духовке, протереть через сито или дуршлаг. Пюре подогреть, добавить сахар и варить. Мармелад будет готов, когда небольшое количество мармелада, выложенное на тарелку, не будет сливаться после разделения его ложкой. В самом конце приготовления добавить в мармелад поджаренную и измельченную апельсиновую корочку и измельченные орехи. После этого варить еще несколько минут, после чего выложить мармелад на противень, выстланный пергаментом. Когда масса несколько подсохнет, подсушить мармелад в слегка нагретой духовке. Подсушенный мармелад обсыпать сахарной пудрой и накрыть сверху пергаментом или алюминиевой фольгой. Хранить в сухом прохладном месте. Перед употреблением нарезать фигурными кусочками.

Мармелад яблочно-сливовый

350 г яблочного пюре, 300 г сливового пюре, 550 г сахара.

Мармелад варить способом взвешивания, то есть считать его готовым, когда масса уварится до 1 кг. Для этого смешать яблочное и сливовое пюре, подогреть, добавить сахар и варить до готовности.

Мармелад яблочно-вишневый

1 кг яблок, 1 кг вишен, 600 г сахара.

Вишню без косточек засыпать сахаром и оставить до тех пор, пока она не пустит сок. Яблоки испечь в духовке и протереть через сито или дуршлаг. Протертые яблоки смешать с вишней и варить до готовности.

Мармелад яблочно-малиновый

1 кг яблок, 500 г малины, 500 г сахара.

Яблоки испечь в духовке и протереть через сито или дуршлаг. Яблочное пюре уварить до половины объема. Перебранную и промытую малину размять и вместе с сахаром переложить в яблочную массу. Варить до готовности. Хранить в сухом прохладном месте.

Яблочный уксус

Яблоки натереть на крупной терке. Сырую яблочную кашицу положить в стеклянный сосуд и развести теплой кипяченой водой (на 800 г кашицы 1 л воды). На каждый литр воды прибавить по 100 г меда или сахара, а для ускорения брожения по 10 г дрожжей или 20 г сухого ржаного хлеба. Первые 10 дней сосуд с этой смесью хранить открытым при температуре 20–30 ˚С, перемешивая яблочную кашицу деревянной ложкой 2–3 раза в день. Потом массу переложить в марлевый мешок и отжать сок. Сок процедить через марлю и перелить в сосуд с широким горлом. При желании на 1 л сока прибавить 50-100 г меда или сахара. Банку закрыть марлей, завязать и поставить в теплое место, чтобы брожение продолжалось еще 40–60 дней. Затем уксус фильтровать, разлить по бутылкам и плотно закрыть их пробками. Хранить в холодильнике при температуре 6–8 ˚С.

Яблочный сыр

1 кг яблочного пюре, 1 кг сахара, апельсиновая корочка, имбирь, черный перец.

Кислые яблоки нарезать дольками и с небольшим количеством воды распарить в кастрюле под крышкой, затем протереть через сито или дуршлаг. Пюре подогреть и смешать с сахаром 1:1. Варить при помешивании до тех пор, пока масса не загустеет так, что будет отставать от ложки. Добавить по вкусу измельченную апельсиновую корочку, имбирь, черный перец. Массу переложить в мокрую салфетку, перевязать и поместить под пресс. Через 2 дня сыр готов. Хранить его в сухом месте.

Яблоки маринованные

Состав заливки: на 1 л воды 600–800 г сахара, 60–70 мл столового уксуса. На литровую банку 0,3–0,6 г корицы, 5–8 бутонов гвоздики, по 5–8 горошин душистого и черного перца.

Для маринования лучше брать сладкие сорта яблок. Кислые яблоки в маринаде легко разваривaются.

Яблоки тщательно вымыть, очистить от кожицы и в зависимости от величины разрезать на 4–8 частей, удаляя сердцевину. Нарезанные яблоки положить в подкисленную воду (35 г лимонной кислоты или 40–60 мл столового уксуса на 1 л воды). В этом же растворе бланшировать яблоки 3–8 минут, а затем охладить в холодной воде, после чего сразу уложить в банки. Воду, в которой бланшировались яблоки, можно использовать для приготовления заливки. В этом случае количество уксуса уменьшить вдвое. Кипящей заливкой заполнить банки с яблоками и пастеризовать.

Райские яблоки маринованные

Состав заливки: на 1 л воды 0,2 л столового уксуса, 600–800 г сахара, 0,8 г корицы, 1 г гвоздики.

Отобрать здоровые, свежие и хорошо окрашенные яблоки, тщательно вымыть, обрезать плодоножки. Опустить яблоки на 2–4 минуты в кипящую воду и сразу охладить в холодной воде, после чего уложить в банки, залить кипящей заливкой и пастеризовать.

Яблоки моченые

Для мочения используют зрелые яблоки осенних и раннезимних сортов. Желательно брать средние и мелкие яблоки, светлоокрашенные, с плотной мякотью. Рекомендуемые сорта — антоновка обыкновенная, осеннее полосатое, пепин литовский, бабушкино и др. Яблоки должны быть свежесобранными, совершенно здоровыми, без ушибов.

Яблоки следует тщательно вымыть. Мочить можно в деревянной, стеклянной, керамической посуде. Можно использовать также мешки-вкладыши из пищевой полиэтиленовой пленки.

Лучше всего мочить яблоки в деревянных бочках. Дно и стенки хорошо вымытой и ошпаренной бочки выстлать предварительно ошпаренной соломой — солома придает яблокам золотистый цвет. Вместо соломы можно взять листья вишни или черной смородины. Яблоки укладывать рядами, плодоножками вверх. Каждые 2–3 ряда перекладывать соломой или листьями.

Для заливки яблок приготовить раствор: 10 л воды довести до кипения, добавить 400 г сахара и 25 г соли, 150 г ржаной муки. Холодным раствором залить яблоки так, чтобы он слегка покрывал яблоки. Бочку оставить на 10 дней при температуре 20–25 ˚С. Ежедневно снимать пену и добавлять раствор. После этого бочку перенести в холодное место, например в погреб. Здесь брожение заканчивается через 25–30 дней.

Яблоки, моченные с медом

Состав заливки: на 10 л воды 2 стакана меда, 100 г соли.

Для приготовления заливки растворить в воде мед, соль и кипятить 30 минут.

Яблоки, моченные с ржаной мукой

Состав заливки: на 10 л воды 150 г сахара, 150 г соли, 150 г ржаной муки.

На дно посуды положить листья черной смородины, хрена или винограда, на них рядами уложить яблоки. Сверху яблоки снова закрыть листьями, положить кружок и гнет. Приготовить заливку и заполнить бочку ею с яблоками. Оставить на 2–3 дня при комнатной температуре, затем перенести в холодное место при температуре 8-12 °С. Готовую продукцию хранить при температуре 4–8 °С. Периодически промывать гнет и удалять плесень.

Яблоки моченые кислые

Состав заливки: на 10 л воды 120 г сахара и 120 г соли.

Плоды неокрашенных сортов залить в банках рассолом и закупорить полиэтиленовыми крышками. Такие яблоки удобнее всего готовить в трехлитровых банках. Получаются плоды твердые и острые, которые используют в салатах.

Сушка яблок на солнце

Для сушки на солнце обычно используют яблоки летних сортов. В это время солнце дает еще достаточно тепла. Нарезанные яблоки нанизывают на нитку или на палочки и вешают на солнечном месте под крышей. Можно сушить также на частых ситах, прикрытых марлей. Ежедневно яблоки переворачивают. Процесс сушки на солнце длится от 3 до 6 дней. Сушье, приготовленное из яблок, высушенных на солнце, темнее, чем при искусственной сушке.

Хранение яблок

Лежкость яблок зависит от многого: сорта, условий выращивания, сроков уборки, условий хранения и др.

Яблоки, предназначенные для длительного хранения, убирают вручную и укладывают сразу в тару, в которой они будут храниться. Яблоки перед укладкой сразу же сортируют на крупные, средние и мелкие. Крупные и средние здоровые яблоки хранят отдельно.

Крупные яблоки быстрее созревают при хранении.

Очень важно правильно выбрать время уборки. Яблоки, убранные в оптимальный срок, хранятся дольше и с наименьшими потерями. Яблоки, убранные рано или поздно, меньше хранятся, портятся от грибных и физиологических болезней. Ориентиром могут служить некоторые внешние признаки. Плоды в стадии съемной зрелости приобретают характерную сортовую окраску и достигают максимальной величины.